

## 餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

### 「出品部專業技能」職能範疇

名稱	烹調日本式壽喜燒 ( <i>Sukiyaki</i> )
編號	108445L2
應用範圍	這個能力單元適用於從事食物出品部工作且涉及製備日本式食物的從業員。壽喜燒是一種很受歡迎的日本式火鍋料理，通常會在餐桌上煮食，與涮涮鍋相似。這個能力單元關注烹調日本式壽喜燒 ( <i>Sukiyaki</i> ) 的能力，其中有關的食物會在廚房預先準備及烹煮好才拿上桌。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本式壽喜燒 (<i>Sukiyaki</i>) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識壽喜燒及其與涮涮鍋的分別</li> <li>● 基本認識壽喜燒的兩種主要作法： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 關東風</li> <li>○ 關西風</li> </ul> </li> <li>● 認識製作壽喜燒醬汁 ( <i>割下</i> · <i>warishita</i> ) 的基本材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 清酒</li> <li>○ 糖</li> <li>○ 醬油</li> <li>○ 味醂</li> <li>○ 水</li> <li>○ 日本式上湯</li> </ul> </li> <li>● 基本認識烹調日本式壽喜燒 (<i>Sukiyaki</i>) 所需的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 壽喜燒鍋 ( 平底鑄鐵鍋 ) ，或一個大而深的煎鍋，方便擺放蔬菜等材料</li> <li>○ 桌上爐具 ( 如在餐桌上烹煮 )</li> <li>○ 長筷子或鉗子</li> <li>○ 每人一個的食用碗</li> </ul> </li> <li>● 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險</li> </ul> <p>2. 烹調日本式壽喜燒 (<i>Sukiyaki</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解食譜</li> <li>● 準備烹調，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 切肉 ( 如使用冷凍肉類，則需適當地解凍 )</li> <li>○ 把蔬菜切至所需的形狀及大小，並放入碗中</li> <li>○ 沖洗並燙煮芋絲或烏冬</li> <li>○ 把所有壽喜燒的材料混在一起，並放入一個壺中</li> <li>○ 準備好糖</li> <li>○ 放置爐具、鍋、碗及用具</li> </ul> </li> <li>● 在爐具上加熱鍋</li> <li>● 加油至鍋中，或把牛的油脂在鍋中搓揉一下直到油脂融化</li> <li>● 使用所選的烹煮方法： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 方法1：加入肉前，先放壽喜燒醬並加熱</li> </ul> </li> </ul>

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「出品部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 方法2：先把肉煎一下，待肉煎熟後，加入壽喜燒醬</li><li>● 按正確次序加入其他材料，例如：先加入蔬菜及香菇，然後加入豆腐及芋絲</li><li>● 與生雞蛋或其他調味醬一同上菜</li><li>● 按照組織的要求清潔及儲存使用過的器具</li></ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔</li><li>● 按照組織的食譜，創製壽喜燒醬，以帶出應有的味道</li></ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>● 按需要進行烹煮前的準備工作，確保已正確集合、量度、清潔及切割所有材料備用，。此外，準備烹煮過程中需用的器具</li><li>● 根據組織的標準選用正確的壽喜燒烹調方法，並按照所選的方法以正確次序加入材料</li></ul>
備註	提供壽喜燒的另一種方式，是在餐桌上用手提爐具進行烹煮。各人會使用自己的筷子從鍋中取出食物，並在食用後加入更多的食物。使用這種方式時，必須嚴格遵守消防安全程序及規定