

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	烹調日本式麵條 (<i>Men-ruï</i>)
編號	108446L2
應用範圍	這個能力單元適用於食物出品部工作，且涉及製備日本式食物的從業員。日本的飯餐中，有時會以麵條取代米飯。麵條可以冷食或熱食。日本的麵條有很多不同的種類，從即食麵到新鮮手工麵條都有。這個能力單元關注使用預製的麵條烹調一般日本式麵條菜餚的能力。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本式麵條的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識常見的日本式麵條，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 蕎麥麵 (soba) ○ 烏冬麵 (udon) ○ 素麵 (somen) ○ 拉麵 (ramen) ○ 日本式什錦麵 (champon) ○ 中華冷麵 (hiyashi chuka) ○ 日本式炒麵 (yakisoba) ● 基本認識烹煮的方法： <ul style="list-style-type: none"> ○ 熱 — 配合不同的湯 ○ 冷 — 配合不同的混醬或蘸醬 ○ 與不同的材料如蔬菜或肉一起炒 ● 基本認識麵條菜餚的特性及其配料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 不同類型麵條的配料及醬汁 ○ 外觀及呈現方式 ○ 味道的強弱 ○ 味道及質感 ● 基本認識烹煮麵條所用的設備及工具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 餐具：麵條碗、麵條碟、麵條盤及筷子 ○ 烹煮用具：大鍋、濾盆或篩子，以及長筷子 ● 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險 <p>2. 烹調日本式麵條</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解麵條食譜 ● 準備烹煮，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 取得生/預煮的麵條，並判斷其品質 ○ 根據麵條食譜集合材料，包括醬汁、配料及飾菜 ○ 選擇合適大小的鍋來烹煮麵條 ○ 集合並清潔餐具，準備好可以隨時使用 ● 準備麵條：把煮麵條的水煮開。水沸騰時，放入麵條並依指示烹煮麵條。把麵條煮至所需的質感時，用篩子把水瀝走，並用冷水沖洗麵條，然後把麵條放在適當的餐具中

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">• 準備麵條的湯，例如：<ul style="list-style-type: none">◦ 簡單的日本式上湯 — 把水加進鍋中並加熱，然後加入日本式上湯◦ 通過慢煮豬骨及其他材料8至10小時而成的濃厚豬骨湯• 準備冷麵的蘸醬，例如：甜醬油 (kaeshi) — 把醬油、味醂及糖在平底鍋中混合，以中大火加熱煮沸混合物，直至糖完全溶解• 準備其他各種肉類，以及鋪在表面作裝飾的蔬菜• 按需要加入湯、配料、佐餐食品、飾菜及醬汁後，以合適的比例呈現麵條菜餚• 按照組織的要求清潔及儲存使用過的器具 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none">• 正確地集合所需材料，確保它們的質量符合麵條食譜的要求• 使用正確大小的平底鍋，烹煮或翻熱麵條至食譜要求的質感• 按食譜要求的標準預備湯、蘸醬及配料，並且配以正確的餐具呈現菜餚上桌
備註	