

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	準備/醃製韓國式配菜
編號	108448L2
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作且涉及製備韓國式食物的從業員。這個能力單元關注準備/醃製常見韓國式配菜的能力。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備/醃製韓國式配菜的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 基本認識不同類型的韓國式配菜，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 泡菜 (<i>kimchi</i>) ○ 涼拌菜 (<i>namul</i>) ○ 煎炒菜 (<i>bokkeum</i>) ○ 蛋煎餅 (<i>jeon</i>) ○ 煮菜 (<i>jjim</i>) ○ 醬燉菜 (<i>jjorim</i>) • 基本認識製作韓國式配菜的主要材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 醬類 ○ 大白菜 ○ 韓國蘿蔔 (白蘿蔔) ○ 豆芽 ○ 蒜、蔥及薑 ○ 韓國紅辣椒片和辣椒粉 ○ 菠菜 ○ 芝麻油 ○ 鹽 • 基本認識發酵及醃製的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 浸泡在鹽水中以殺死有害的細菌 ○ 氯化水會抑制發酵。使用泉水或蒸餾水 ○ 乳酸桿菌會把糖轉化為乳酸 • 基本認識調整發酵及醃製結果的原則及技巧，同時了解使用正確份量的對不同材料的影響，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 太多的蒜會令泡菜變苦 ○ 太多的薑會令泡菜變得黏稠 ○ 太多的紅辣椒粉可能令泡菜變得太辣 • 基本認識用來製作韓國式配菜的工​​具或設備，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 砧板及刀 ○ 大碗 ○ 濾盆 ○ 有蓋的瓶子 • 基本認識在食用前正確儲存配菜的方法 • 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<p>2. 準備/醃製韓國式配菜</p> <ul style="list-style-type: none">• 理解配菜食譜• 準備材料，例如：<ul style="list-style-type: none">○ 選擇並集合所需的材料○ 根據食譜量度及稱重材料○ 清洗及清潔材料、器皿和工具• 切割材料及浸鹽水<ul style="list-style-type: none">○ 把材料切至正確的大小及形狀，並把材料放入碗中○ 加入鹽以殺死有害的細菌，把鹽在材料上輕輕按摩，直至軟化。加水覆蓋材料，並放置1至2小時○ 在冷水下沖洗材料，並用濾盆瀝走水分• 製作醬料<ul style="list-style-type: none">○ 把材料例如：蒜、薑及紅辣椒粉等，與充足的水放入小碗中• 醃製<ul style="list-style-type: none">○ 把蔬菜及醬料混合，直至蔬菜被完全覆蓋○ 把材料裝入罐中，並留有至少1寸的空間。用蓋子密封瓶子○ 根據食譜，把瓶子在室溫下放置1至5天○ 每天檢視材料，把材料壓下，保持它們浸沒在鹽水中，並釋放瓶子中的氣體• 測試味道。把瓶子移到雪櫃或清涼的地方存放，準備隨時使用 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">• 遵循食物安全要求，確保製作出最高質量的食物，且可以安全食用
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">• 正確集合所需的材料及工具，為製作配菜做好準備，• 根據食譜或組織的標準，選擇並集合製作配菜所需的適當份量及質量的蔬菜• 根據食譜或組織的標準，醃製韓國式配菜
備註	