

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	準備韓國式人蔘雞湯
編號	108450L2
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韓國式食物的從業員。這個能力單元關注烹調韓國式人蔘雞湯的能力，當中包括選擇正確類型的雞及人蔘，以及準備這道菜餚的能力。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備韓國式人蔘雞湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 基本認識有關韓國式人蔘雞湯的習俗 • 基本認識韓國式人蔘雞湯的主要材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 雞 ○ 人蔘 ○ 蒜 ○ 糯米 ○ 韓國紅棗 ○ 栗子 • 基本認識不同種類的人蔘及它們的特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 韓國人蔘（紅蔘）— 保暖功效最強及有助消除疲勞等 ○ 美國人蔘— 清熱功效 ○ 西伯利亞人蔘— 不是真正的人蔘 • 基本認識適合使用的雞，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 春雞 (<i>Cornish chicken</i>) • 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 準備韓國式人蔘雞湯</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解韓國式人蔘雞湯的食譜 • 準備烹調韓國式人蔘雞湯，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 選擇及取得正確類型及大小的雞 ○ 清理雞隻 ○ 選擇及取得正確的人蔘 ○ 按需要浸泡米及人蔘（如用乾人蔘） • 根據食譜，把米、蒜及其他材料釀進雞內 • 根據組織的食譜，把人蔘、蒜及紅棗，與米一起放進雞內，或放在液體中來製作湯，或兩個地方都放 • 用牙籤或小串肉針，緊緊密封雞腔，以防米飯在烹煮期間流出 • 把雞放進鍋中，加入水/上湯，直至液體剛剛蓋過雞隻 • 把液體煮沸後，改用中低火烹煮，直至把雞煮熟或烹煮食譜指定的時間 • 把雞移至熱石鍋中或其他合適的器皿中，準備上桌 <p>3. 展示專業能力</p>

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">• 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	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 選擇最適合這道菜的正確類型及大小的雞• 根據組織的食譜，選擇正確類型的人蔘來烹調韓國式人蔘雞湯• 控制烹煮過程中的煮食溫度，確保雞及餡料按照食譜要求烹煮
備註	