

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	製作泰國式沙爹
編號	108457L2
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泰國式食物的從業員。沙爹源自印尼，是一種用直接烤製的方式烹調的菜餚。在泰國，沙爹是一種烤多汁肉串的菜餚，食用時會配以泰國式花生蘸醬，而在泰國最流行使用的肉類是雞肉、豬肉、牛肉及魚肉。這個能力單元關注製作泰國式沙爹的能力。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作泰國式沙爹的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識沙爹的來源及其與泰國式沙爹的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 印尼式沙爹：口味通常以豉油及印尼當地的材料為基礎 ○ 泰國式沙爹：常會配以花生蘸醬及泰式醃菜 ● 基本認識醃製沙爹肉的技巧 ● 基本認識烤沙爹的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 直接燃氣烤製 ○ 直接炭火烤製（首選） ● 基本認識串肉串的不同技巧及它們的優點，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 縱向串肉：能增加烹煮的表面面積，提高烤製速度，但可能令食物變得較乾 ○ 把肉緊密地串起：減低了烹煮的表面面積，能保持肉的內部濕潤，但烤製的時間較長 ● 基本認識用來製作沙爹的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 串肉叉（最好是用竹製成的） ○ 烤爐（室內或室外）、烤肉架、烤盤/煎盤 ○ 醃肉用的碗 ○ 刷子 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 製作泰國式沙爹</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解沙爹菜餚的食譜，包括花生蘸醬 ● 準備烤製沙爹，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 取得所需的材料 ○ 準備醃料及醃肉 ○ 浸泡竹籤 ○ 把材料切至合適的大小及形狀，並串在竹籤上 ○ 取得充足的木炭 ○ 清潔烤製時使用的器具，特別是與食物有直接接觸那些 ● 準備花生醬： <ul style="list-style-type: none"> ○ 把所有材料放入攪拌機或食物加工機中 ○ 攪拌直至醬汁變得細滑

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">○ 試味並調校味道 (例如: 如果不够鹹, 加些魚露或鼓油; 如果不够辣, 加些辣椒; 如需較多甜味, 加些糖)● 準備及點燃木炭烤爐, 加熱至所需溫度 (預熱)● 把肉串在竹籤上, 在竹籤的下半部分, 預留約1/4的位置不要串肉, 方便烤製時轉動肉串● 烤製沙爹, 並在第一次轉動沙爹時, 把剩餘的醃料塗在沙爹上● 定時轉動沙爹, 直至把沙爹煮熟● 與花生蘸醬以及青瓜和醃菜等配菜一同上桌 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">● 尊重食物, 不要浪費美好的食物
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">● 理解食譜的要求並做好所有準備功夫, 令烤製過程不會遇到阻礙, 包括: 設置烤爐並把它預熱至正確的溫度, 把肉及材料切至正確的大小及形狀, 混合正確的材料以製備醃料並正確醃肉, 浸泡竹籤● 把肉正確地串在竹籤上● 根據組織的標準, 使用良好的技巧烤製沙爹, 包括: 正確控制烤爐的溫度, 掌握轉動沙爹的時間, 以及確定沙爹何時烤好
備註	同時參考108393L1 — 烹調一般烤製菜餚