

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	製作泰國式冬蔭功湯
編號	108458L2
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。冬蔭功湯（或辣蝦湯）是泰國的著名菜餚，深受外國人所喜愛，而且很容易製作。雖然有很多不同的冬蔭功湯食譜及烹煮方法，但它們的基本材料十分相近。這個能力單元關注利用新鮮材料製作冬蔭功湯的能力。製作冬蔭功湯的能力也可以應用於製作其他材料的冬蔭湯，如雞肉、牛肉及豬肉。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作泰國式冬蔭功湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識製作冬蔭湯的步驟</li> <li>● 基本認識兩個冬蔭功湯的主要製法： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 冬蔭功清湯</li> <li>○ 冬蔭功濃湯</li> </ul> </li> <li>● 基本認識製作冬蔭湯所用的主要香料及香草，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 檸檬草</li> <li>○ 高良薑（泰國薑）</li> <li>○ 泰國青檸葉</li> <li>○ 青檸汁</li> <li>○ 魚露</li> <li>○ 辣椒</li> </ul> </li> <li>● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識</li> </ul> <p>2. 製作泰國式冬蔭功湯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解冬蔭功湯食譜</li> <li>● 準備烹煮冬蔭功湯，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 取得並量度所需的材料</li> <li>○ 取得所需數量的蝦（最好是淡水類），清洗蝦並除去蝦腳。有些食譜要求把蝦頭及蝦殼去掉，用來製作湯底；有些則使用全蝦</li> <li>○ 如製作冬蔭功濃湯，取得並準備好椰漿</li> <li>○ 準備好預製的湯底</li> <li>○ 把檸檬草切碎，並用重物錘擊它，使它的香味釋出</li> </ul> </li> <li>● 把湯底倒入一個深煮食鍋中</li> <li>● 把檸檬草、高良薑、泰國青檸葉及其他材料加入鍋中，加熱至輕微沸騰</li> <li>● 加入蝦及其他材料，以小火烹煮，直至蝦變成粉紅色</li> <li>● 如製作冬蔭功濃湯，調低火力並加入椰漿及魚露</li> <li>● 調味，並加入辣椒、魚露及青檸汁等調校味道</li> <li>● 舀入碗中，並撒上芫荽。上桌時，配上蒸泰國香米或其他配菜，以及1/4個新鮮青檸</li> </ul> <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"><li>• 尊重食物，不要浪費美好食物</li><li>• 嘗試製作最正宗的冬蔭功湯</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>• 分辨不同類型的冬蔭功湯</li><li>• 控制烹煮溫度，並控制把蝦及最後加入的材料（即蘑菇及/或椰漿）加入冬蔭功湯的時間，確保不會把蝦過度烹煮</li><li>• 控制調味料的份量，確保冬蔭功湯的外觀及味道符合食譜及/或組織的要求</li></ul>
備註	