

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	掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝
編號	108469L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立地於廚房部製作各式熱菜餚，及懂得調味要旨。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 懂得烹調上湯，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白烹調上湯的原理 ○ 明白上湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 ○ 明白奶湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 ○ 明白各種素湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 ● 認識各種味覺感官與調味的關係，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 味覺的定義、味感產生原理、味覺的分類等 ○ 氣味的類別、嗅覺產生的過程、影響嗅覺的因素、烹調過程形成的香氣、異味的形成、去除異味的方法 ○ 各種味道的特性、舌頭感受部位、影響菜餚味道的各種因素、不同味道之間的影响 ● 明白烹調過程中各種物料的變化，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 烹調過程中糖類的變化 ○ 烹調過程中蛋白質的變化 ○ 烹調過程中脂肪的變化 ○ 烹調過程中維他命的變化 ○ 烹調過程中色澤及其他的變化等 <p>2. 掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝等來行事 ● 以所掌握各種烹飪技巧，發揮烹調十八式各種技巧 ● 烹飪菜餚及上湯，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 挑撰適合的材料，烹調上湯 ○ 運用味覺感官和調味關係，配合烹調過程中物料的變化 ○ 以合適的烹調技巧，製作設定的菜餚等 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 ● 有需要時，向上級以至顧客介紹所採用的烹飪工藝 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來發揮廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝，不會減省任何必要的程序
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：

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">• 烹調上湯；• 掌握各種烹飪技巧，配以適當調味；及• 明白烹調過程中各種物料的變化。
備註	