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	掌握點心成形複雜技術
編號	108473L3
應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能應用搓、包、捲、疊、攤、抻、削、撥等技巧，以及運用適當工具作鉗花、擠注等。
級別	3
學分	6
能力	表現要求 1. 對點心成形複雜技術的認識： • 掌握點心成形基本技術及方法，包括： ○ 搓 ○ 包 ○ 捲 ○ 疊 ○ 攤等 • 掌握點心成形的方法，包括： ○ 抻* ○ 削 ○ 撥 ○ 鉗花 ○ 擠注等 • 知曉「抻」是將面團用一定手法反覆抻拉而成型的一種方法，包括：和面、溜面、出條三個步驟，例如製作銀絲卷。 • 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 2. 掌握點心成形複雜技術： • 於工作期間，按要求及所掌握點心成形複雜技術等來行事 • 妥善運用搓、包、捲、疊、攤等點心成形基本技術，並配合抻、削、撥、鉗花、擠注等技術來製作相關點心 • 於指定時限內製作合乎標準的特色點 • 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 3. 專業精神 • 於工作期間，經常以專業及專注的態度來處理複雜的點心成形，不會因偷工減料或馬虎了事而至貨不對辦
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： • 能掌握搓、包、捲、疊、攤等基本點心成形技術；及 • 能掌握抻、削、撥、鉗花、擠注等點心成形複雜技術，並能製作相關點心。
備註	