

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	掌握點心加溫熟製複雜技術
編號	108474L3
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立運用煎及炸等加溫技術或複合熟製技巧，熟製點心。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心加溫熟製技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解熱能運用的原則，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 複雜點心加熱的技巧及影響因素 ○ 複雜點心變熟的時間控制技巧 ○ 複雜點心成形方法與加溫熟製的技術配搭等 ● 掌握各種複合熟製技巧的概念、方法和要求 ● 懂得各種炸的概念、方法和要求 ● 懂得各種煎的概念、方法和要求 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 <p>2. 掌握點心加溫熟製複雜技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握點心加溫熟製技術等來行事 ● 妥善運用複合熟製技巧來製作相關點心 ● 運用煎及炸熟製技巧，完成半製成品 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色點心 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <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處理點心的加溫熟製，不會馬虎了事及遵從所有的方法和要求的
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"> ● 能獨立地掌握各種點心熟製技巧。
備註	