

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	準備魚生 (<i>Sashimi</i>)
編號	108478L3
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作且涉及製備日式食物的從業員。這個能力單元關注使用可以即時食用的海鮮類型來準備魚生碟 (<i>Sashimi</i>) 的能力。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作魚生 (<i>Sashimi</i>) 所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識常見魚生類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 吞拿魚 (<i>maguro</i>) ○ 三文魚 (<i>sake</i>) ○ 鯛 (<i>tai</i>) ○ 鯖魚 (<i>saba</i>) ○ 章魚 (<i>tako</i>) ○ 帆立貝 (<i>hotate</i>) ○ 北寄貝 (<i>hokkigai</i>) ○ 蝦 (<i>amaebi</i>) ● 使用刀具準備魚生 (<i>Sashimi</i>)，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 切割 ○ 分份 ○ 一致性 ● 選擇海鮮用來製作魚生，例如：評估新鮮程度及質量 ● 認識用於準備魚生的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 魚骨鑷子 ○ 磨石 ○ 磨芥辣器 ○ 魚生刀 ● 基本認識海鮮中常見的寄生蟲及準備食用生食的監管指引 ● 基本認識組織的衛生及食物安全程序 <p>2. 準備魚生 (<i>Sashimi</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 判斷所需的魚生類型 ● 執行準備工作，例如包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 清潔及準備工作區 ○ 擺設用於準備魚生 (<i>Sashimi</i>) 的設備及工具 ○ 選擇正確類型及大小的刀具，按照使用次序進行清潔、磨利及整理 ○ 取得及準備一同上菜的材料如豉油、薑等 ○ 磨研新鮮芥辣 ○ 取得所需的海鮮，並保存在適合工作的溫度 ● 在上菜前，評估海鮮的新鮮程度及質量

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">按所需大小及形狀把海鮮切件以準備魚生把魚生放在適當形狀、大小及顏色的餐貝上輔以所需的飾菜、醬汁、調味醬及配菜呈現壽司根據組織的程序清潔及儲存所有用過的器具 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">遵循食物安全要求，確保製作出的魚生達到最高品質，而且安全食用
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">取得及準備製作魚生碟所需的材料及器具評估用來製作魚生碟的海鮮的新鮮程度及質量根據菜餚的要求及組織的標準，把魚生切至正確的形狀及大小，並以所需的方式呈現
備註	