

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	烹製宴席菜餚
編號	108498L4
應用範圍	此能力單元適用於廚房部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能掌握宴會菜單的內容要求、安排廚房部起菜的流程、烹製出宴席菜餚。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對烹製宴席菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握宴席菜單，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 宴席菜單結構 ○ 起菜流程等 ● 瞭解烹飪與營業的關係 ● 掌握保持菜餚的溫度及質素的技巧 ● 掌握時間及與各部門配合，烹製宴席菜餚 ● 熟悉常用的主要原料、輔料、調味料等 ● 掌握擺盤及裝飾技巧 ● 瞭解廚房部爐頭製作流程 <p>2. 烹製宴席菜餚：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用合適的工具及機械，協助烹製整套宴席菜餚 ● 能安排各爐頭製作流程，包括於宴席烹製過程中： <ul style="list-style-type: none"> ○ 安排各爐頭之製作流程次序 ○ 配合宴席烹調、起菜速度等 ● 能烹調出宴席餐單上的菜餚 ● 在有需要時，適當地烹煮所需數量的菜餚 ● 經常與不同人士討論，尋找他們對宴席菜餚的意見 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以純熟的技巧及質素為目標，全心全意投入烹製宴席菜餚的工作中
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"> ● 能夠掌握宴會菜單的要求，安排廚房部起菜流程，烹製整套宴席菜餚。
備註	