

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	準備烹煮用材料
編號	109644L1
應用範圍	此能力單元適用於出品部工作的從業員。不論餐廳（組織）的規模大還是小，預先準備材料都是必須的，即使烹煮的只是簡單的菜餚。此能力單元著眼於準備材料的能力，包括各種蔬菜、肉類及香草等。
級別	1
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備烹煮用材料的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識預先準備材料（餐前準備）的優點及缺點，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 由於預先準備而令食物品質下降 ○ 廚房的多工工作分配 ○ 烹煮時不會遺漏材料 ● 基本認識用於準備不同材料的不同準備技巧，包括但不限於以下項目： <ul style="list-style-type: none"> ○ 選擇原材料 ○ 量度食品份量 ○ 清洗、修剪、去水 ○ 切割、切碎、切片、去皮、切丁、切橢圓形 ○ 混合、醃製、浸泡、塗層 ○ 解凍、存放 ○ 儲存 ● 基本認識準備材料的次序，例如把材料如蔬菜、肉類及魚類放進雪櫃中放置/存放，以便加快烹煮速度 ● 具有基本的閱讀及理解食譜的能力 ● 基本認識有關處理及儲存食物的衛生規定，例如：食物的保質期 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>2. 準備烹煮用材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解食譜或指引以準備材料 ● 組合任務所需的適當工具或器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 刀具 ○ 用具 ○ 陶器 ○ 秤等 ● 根據食譜選擇及稱重正確份量的材料，避免浪費 ● 根據不同類型材料的需要，清洗及弄乾材料 ● 根據食譜或指引的要求，把材料切割、切碎或切片至適當的大小 ● 根據食譜或指引，混合、醃製、調味 ● 根據材料的類型及分量分類及排列

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">• 儲存材料時，遵循食物安全規定及組織的程序，進行庫存輪換，把材料放在預先準備好的存放地方，例如：乾食品倉、冷藏室、雪櫃及冰櫃• 根據組織的程序，清潔工作區及器具 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔• 避免預備過多的材料或超過存放保質期而造成食物浪費
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)了解把所有材料準備好以便在烹煮時使用的重要性 (ii)根據食譜或指引的要求，利用正確的準備方法或技巧來選擇、量度、清洗及切割材料 (iii)遵循衛生標準及組織的程序，把材料包裝好，並把材料在正確的温度下保存在正確的存放地方
備註	