

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	進行肉類初加工
編號	109646L2
應用範圍	這個此能力單元適用於所有餐飲食物出品部工作的從業員。幾乎所有的廚師都需要具有屠宰技能。他們可以分解整隻雞、去骨和切割牛肉等。此能力單元著眼於在廚房內進行屠宰的能力。主要包括處理預先屠宰的肉和魚塊。部分能力也適用於處理家禽。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 進行肉類初加工的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具有理解肉類封貼標籤的基本知識 ● 瞭解並能識別基本肉塊及其製成方式 ● 認識並能應用各類肉塊的相關儲存步驟 ● 具有處理刀具的基本知識及安全技巧 ● 基本認識海鮮/魚類不同的常見部分 ● 具有把肉或魚切割、去骨或去皮的基本能力 ● 基本認識不同的屠宰器具及配件，以及其使用方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 屠夫刀及砧板 ○ 屠夫鉤 ○ 屠夫針線 ○ 去骨工具及鋸 ● 基本認識清潔及保養器具的方法，包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> ○ 木/膠砧板 ○ 磨刀 ○ 清潔絞肉機 ○ 清潔儲存肉/魚的容器 ● 具有使用個人防護裝備的基本知識及技能，包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> ○ 外套和圍裙 ○ 防水服 ○ 手部保護用具 ● 認識儲存肉類的適當溫度，例如牛肉： <ul style="list-style-type: none"> ○ 33°F至40°F可儲存3或4天 ○ 低於0°F可儲存6至12個月 ○ 基本認識與肉類處理及儲存相關的食物衛生及進行衛生處理的規定 <p>2. 進行基本肉類初加工</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 驗收送來的已屠宰的動物或肉類包裝，確保所得的貨物已獲監管部門認可的組織認證 ● 根據組織的安全程序對已屠宰的動物進行脫毛 ● 掌握組織所需的基本切割方式（烘煮、切塊及切粒等），然後執行以下操作： <ul style="list-style-type: none"> ○ 按所需的方式把肉從已屠宰的動物上切出

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"> ○ 如有需要，去皮、去骨、去除多餘的脂肪及裁切切出的肉 ○ 基本切成所需的大小 ○ 如有需要，準備用於烹煮的肉 ○ 運用捆紮技巧，處理用作烘煮的肉 ○ 把家禽去皮或去骨 ● 如果不是立即使用，應使用合適的儲存物料，把肉包好，並存放在正確的温度下，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 冷凍紙 ○ 真空密封 ○ 冷凍袋 ● 根據組織的程序清潔及消毒工作區及器具 <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 ● 充分掌握使用刀具的技巧及安全使用各類刀具的方法
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)使用正確的基本器具，把肉從已屠宰的動物分離出來及/或把肉切成適當的部分，準備肉類作烹煮或包裝儲存</p> <p>(ii)遵循組織及/或監管的要求，保持所有器具及工作區在使用前、使用中及使用後的衛生及清潔</p>
備註	