

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	製作基本類型的意大利式雜錦頭盤 ( 前菜 )
編號	109661L2
應用範圍	此能力單元適用於出品部工作且涉及製備意大利式食物的從業員。此能力單元著重以傳統的意大利風格製作不同種類的基本意大利式雜錦頭盤的能力。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作不同種類的基本意大利式雜錦頭盤的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識傳統意大利式基本雜錦頭盤的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 醃咸肉</li> <li>○ 醃製肉類</li> <li>○ 橄欖</li> <li>○ 希臘金椒 (Pepperoncini)</li> <li>○ 蘑菇</li> <li>○ 鳳尾魚</li> <li>○ 朝鮮薊心</li> <li>○ 各種芝士 (如波羅伏洛芝士或莫薩里拉芝士)</li> <li>○ 醃製肉類和蔬菜 ( 油醃，醋醃 )</li> </ul> </li> <li>● 基本認識製作雜錦頭盤的重要考慮因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 味道</li> <li>○ 鮮明的顏色</li> <li>○ 質感</li> </ul> </li> <li>● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序</li> </ul> <p>2. 製作意大利式雜錦頭盤:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解基本的常見意大利式雜錦頭盤食譜</li> <li>● 準備不同種類的基本意大利式雜錦頭盤 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 確定客人數目</li> <li>○ 確定製作基本意大利式雜錦頭盤所用的材料</li> <li>○ 集合所有需要的材料</li> <li>○ 把食物一併放在家庭風格的大淺碟上或個別地放在不同的碟上</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 尊重食物，避免浪費。</li> </ul>
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)在上級指導下，協助製作不同種類的基本意大利式雜錦頭盤</p>

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

備註	
----	--