

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	製作法蘭西肉醬及肝醬菜餚
編號	109672L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部工作且涉及製備法蘭西式食物的從業員。於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作法蘭西肉醬及肝醬菜餚。
級別	3
學分	4
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對製作法蘭西肉醬及肝醬菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 認識並能描述法蘭西肉醬及肝醬菜餚的分別 <ul style="list-style-type: none"> ○ 法蘭西肉醬 Pâté <ul style="list-style-type: none"> ▪ 肉醬是由豬肉、家禽、魚、野味或牛肉的細碎肉製成的，可以含有肝臟、添加的豬油、蔬菜、香草、香料及葡萄酒，通常具柔軟的質感 ▪ 肉醬可以一層鹹的麵團包裹及有啫喱狀的餡料 ▪ 肉醬都是焗製而成 ▪ 肉醬主要以水果、鹹的醃蔬菜及酸辣醬作搭配 ○ 法蘭西肝醬Terrine <ul style="list-style-type: none"> ▪ 肝醬是由豬肉、家禽、海鮮、牛肉或野味的細碎肉製成的。可用油脂或煙肉包裹肝醬 ▪ 肝醬主要利用焗製或水煮製成 ▪ 其他材料可能包含大塊的肉，令質感呈半硬狀 ▪ 通常會切片，作為前菜享用 • 具備與法蘭西肉醬及肝醬菜餚相關的良好烹調技巧 • 具備對煮食的興趣 • 法蘭西肉醬及肝醬菜餚都必須預先準備 <p>2. 製作法蘭西肉醬及肝醬菜餚的程序：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 法蘭西肝醬 <ul style="list-style-type: none"> ○ 檢視食肆所提供有關鵝肝菜餚的食譜或餐單及製作指引（如有的話） ○ 按餐單所提的特點、顧客的要求及食肆的指引等來製作鵝肝菜餚 ○ 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量 ○ 對鵝肝菜餚餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等 • 法蘭西肉醬 <ul style="list-style-type: none"> ○ 檢視食肆所提供有關肉醬菜餚的食譜或餐單及製作指引（如有的話） ○ 按餐單所提的特點、顧客的要求及食肆的指引等來製作肉醬菜餚 ○ 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量 ○ 對肉醬菜餚餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等 • 熟肉抹醬(Rillettes)

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的法式肉醬及肝醬菜餚為己任• 嚴格依從製作法式肉醬及肝醬菜餚的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的法式肉醬及肝醬菜餚</p> <p>(ii) 所製作的法式肉醬及肝醬菜餚能使顧客感到滿意及欣然享用</p>
備註	