

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	認識烹飪原料初步加工技術
編號	108374L1
應用範圍	此能力單元適用於出品部及樓面部從事協助出品部相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，懂得各類食物原料的初步加工技術及要求，包括：鮮活原料加工、畜類原料切割加工及海味乾貨加工等，在一定程度指導下，協助餐飲業出品部的日常工作。
級別	1
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對烹飪原料初步加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握鮮活原料初步加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 鮮活原料初步加工的基本要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 保持清潔衛生 ▪ 節約合理使用原材料等 ○ 各類常見蔬菜及水產動物的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 初步加工技巧 ▪ 標準 ▪ 技術要求等 ● 掌握畜類原料切割加工技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 畜類原料初步加工的作用 ○ 畜類原料切割加工技巧等 ● 掌握海味乾貨加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 乾貨的各種特性及作用等 ○ 各類乾貨的漲發加工技巧、標準及要求，如中式的銀耳、海蜇等 <p>2. 認識烹飪原料初步加工技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間適當運用烹飪原料初步加工技術 ● 在烹飪過程中，懂得： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各類食物原料的初步加工技術及要求 ○ 能協助出品部日常工作 ● 保持環境衛生及用具清潔，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 保持工作地方環境清潔衛生 ○ 保持用具清潔整齊等 ● 隨時向上級報告工作上的問題 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以熱誠及專注來發揮烹飪原料初步加工的技术
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"> ● 在受指導下，能懂得蔬菜類、禽畜類、水產類及海味乾貨的初步加工要求及技巧，協助餐飲業出品部日常工作。

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	
----	--