

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	認識燒味部食品基本烹調技巧
編號	108377L1
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，協助製作出燒味部相關菜式，如：燒鵝、叉燒、涼拌海蜇等。
級別	1
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對燒味部食品基本烹調技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識各種燒味部工具，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 燒鴨爐 ○ 乳豬爐 ○ 太空爐 ○ 燒烤叉 ○ 鵝尾針等 ● 認識燒烤的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 燒烤的技術要求 ○ 相關的菜式，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 燒乳豬 ▪ 燒排骨 ▪ 燒鵝 ▪ 蜜汁叉燒等 ● 認識拌的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 生拌 ○ 熟拌等 ● 認識醉、醃的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種醉的概念、技巧及特點，如熟醉等 ○ 醃的技巧及特點 ● 認識白煮、鹽水煮的技藝，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 白煮的技巧 ○ 鹽水煮的技巧 ● 認識炸/紅燒和鹵浸的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 炸/紅燒的技巧 ○ 鹵浸的技巧與及要點 ● 認識捲與凍的技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種捲的特點和技術 ○ 各式凍及成形的技巧 <p>2. 認識燒味部食品基本烹調技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間適當運用燒味部食品基本烹調技巧於食物製作中 ● 遵照指引清潔及保養各式燒味部工具

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">• 協助製作以不同方法處理的相關菜式，包括：<ul style="list-style-type: none">○ 燒烤○ 拌、醉、與醃○ 白煮與鹽水煮○ 炸與紅燒○ 捲與凍等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 於工作期間，經常以敬業及專注的態度來運用燒味部食品烹調技巧
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">• 能認識各種燒味部常用的工具；及• 在指導下，能認識燒味部各式基本烹調技巧，例如：燒烤、拌、醉、醃、白煮、鹽水煮、鹵、炸及紅燒等。
備註	