

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	掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝
編號	108378L1
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，在一定程度指導下，進行基本炒鑊相關工作，並能協助完成菜式。
級別	1
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對廚藝烹飪（爐頭）基本工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白烹調概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 基本烹調概念、作用、目的等 ○ 各種烹調技法的分類、特點等 ● 掌握熱爐頭烹調工具的功用及基本埋爐拋鑊技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各式熱爐頭烹調工具的功用、特性等，如：炒鑊、鑊鏟等 ○ 使用各式熱爐頭烹調工具與清潔保養的方法 ○ 各種握勺及拋鑊技巧，以配合不同的烹調工序等 ● 掌握各種基本炒製的技術，明白各種炒的概念、原理及技巧，如生炒等，並能協助製作相關的菜式等 ● 掌握氽（飛水）的技巧及基本湯羹的調製技藝，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種氽的概念、要點及技巧，如清氽等，並能協助製作相關的菜式 ○ 掌握各種湯和羹的分類、特點及技巧等，並能協助製作相關的菜式 ● 掌握各種蒸法的原理和技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 清蒸 ■ 粉蒸等 ■ 並能協助製作相關的菜式 <p>2. 掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間適當運用廚藝烹飪（爐頭）基本工藝於食物製作中 ● 遵照指示來協助製作相關的菜式 ● 恰當使用各式熱爐頭及烹調工具 ● 控制各種基本的烹調及蒸的方法等 ● 遵照工作崗位的要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 營業前的準備工作 ○ 營業時的烹調工作 ○ 營業後的收拾等 ● 遵照個人及環境衛生要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 正確工作姿勢 ○ 安全要求等 <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廚藝烹飪（爐頭）工藝

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 能掌握基本埋爐拋鑊技巧；• 能掌握基本烹調技術之炒、蒸及氽；及• 能製作湯和羹相關的基本菜式。
備註	