

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	認識基本點心麵皮製作
編號	108381L1
應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，認識各種常用機具、材料，製作水調麵胚。
級別	1
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對基本點心麵皮製作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識點心製皮原料及添加劑，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 點心麵皮的主要原料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 麵粉 ▪ 澄粉 ▪ 酵母 ▪ 調味料 ▪ 香料等 ○ 各類食品添加劑之種類及用法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 膨脹劑 ▪ 色料 ▪ 著色劑 ▪ 乳化劑等 ○ 貨源資訊等 ● 認識中式麵食加工機具，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 能適當使用及清潔各種常用機具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 攪拌機 ▪ 壓麵機 ▪ 切片機 ▪ 焗爐等 ● 掌握水調麵胚製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白水調麵胚的概念，指的是在麵粉中加水而成面團稱為水調 ○ 麵胚/團或稱開水窩，會因水的溫度調麵而形成不同特性 ○ 認識各種水調麵胚的特性 ○ 掌握各種水調麵胚的加工技巧及注意事項等 <p>2. 認識基本點心麵皮製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導、注意事項及對基本點心麵皮製作的認識等來行事 ● 運用上述的知識及方法，以加工機具製作相關的菜式 ● 協助點心部的日常工作 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>3. 專業精神</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

	<ul style="list-style-type: none">於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來進行點心麵皮製作
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">在受指導下，懂得各種點心製皮原料、添加劑及常用機具；及掌握水調麵胚的加工技巧，製作相關的菜式。
備註	