

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	烹調一般烤製菜餚
編號	108393L1
應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。這個能力單元集中於在餐廳內進行的室內烤製。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調一般烤製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識烤製的基本原理及其與燒烤 (BBQ) 的不同之處 ● 基本認識不同的烤製方法及技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 網格烤架 (gridiron) ○ 烤盤 (grill pan) ○ 煎盤/扒爐 (griddle) ○ 烤焗(Share grill) ○ 叉烤 (Spit Roasting) ○ 雙面烤製 (Two sided grilling) ● 基本認識不同的室內烤製所用的加熱元件及它們的好處與壞處，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 電烤架 ○ 氣體烤架 ○ 陶瓷烤架 ○ 紅外線烤架 ● 基本認識適合在室內及室外烤製的材料種類，例如：熱意式芝士帕尼尼 (panini，三文治) 適合在室內烤製，但不適合在室外烤製 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>2. 烹調一般烤製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 選擇用於烤製的設備、工具、食譜及材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 烤架 ○ 肉類溫度計 ○ 鉗子 (一個用於熟的食物，另一個用於生的食物) ● 熟習用於烤製的設備及工具的操作方式 ● 根據食譜準備材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 醃肉 ○ 把蔬菜切成適當的大小 ○ 把細小的材料串在叉上 ● 在食物及烤架上輕輕塗一層油或烹飪噴霧油，確保在烤架上烹煮食物的過程中，食物保持濕潤，並減少食物黏附在煮食工具上 ● 把食物放在烤架上 <ul style="list-style-type: none"> ○ 如有需要，把食物快煎一下 ○ 烤製小件的食物時，用網格烤架

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">○ 烤製大件的食物時，可能需要用油滴盤來收集汁液○ 烤製大件的食物時，可以用旋轉烤肉架 (<i>rotisserie grill</i>)● 烤製過程中，留意食物的烹煮狀況，有需要時，轉動食物。上菜前，根據食譜所示，預留足夠時間烹煮食物● 根據程序，清洗、清潔及存放器具 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔● 尊重食物、材料、同事及客人
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">● 根據食譜準備所有物品及材料● 採用正確的烤製技巧及方法，以造出符合食譜要求的外觀及味道
備註	