

## 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	烹調一般咖哩菜餚
編號	108396L1
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以現成的糊狀或粉狀的咖哩混合物，烹調出一般咖哩菜餚的能力。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調一般咖哩菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 具基本的閱讀及理解食譜技能</li> <li>• 基本認識咖哩醬或咖哩粉的主要成分，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 香料：小茴香（孜然）、芫荽籽等</li> <li>○ 薑、大蒜、黃薑、荳蔻</li> <li>○ 辣椒</li> </ul> </li> <li>• 基本認識不同地方的咖哩菜式的特色，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 印度：黃色/紅色，除上湯外，還會加入忌廉、酸忌廉、乳酪或牛奶</li> <li>○ 泰國：黃色/紅色/綠色，雞或菜湯及椰漿</li> <li>○ 日本：褐色，不辛辣</li> </ul> </li> <li>• 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險</li> </ul> <p>2. 烹調一般咖哩菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 了解食譜</li> <li>• 選擇並準備咖哩菜餚的所需材料及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據肉/蔬菜/海鮮等材料的量，準備正確份量的咖哩醬或咖哩粉</li> <li>○ 清洗肉、魚、雞及其他材料，並把它們切成適當的大小</li> <li>○ 根據食譜預備足夠的上湯</li> <li>○ 選擇正確的炒鍋/鍋/鑊</li> </ul> </li> <li>• 用咖哩醬或咖哩粉預備咖哩（汁）： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 把鑊/炒鍋或鍋加熱至中高熱</li> <li>○ 加入足夠的油，然後加入正確份量的咖哩醬或咖哩粉</li> <li>○ 炒至發出香氣，然後加入上湯</li> </ul> </li> <li>• 如果食譜需要其他材料如肉、海鮮、豆腐、麵筋或蔬菜，便需加入更多上湯。以小火烹煮直至煮熟所有材料</li> <li>• 加入椰漿、檸檬草（泰國咖哩）或碎番茄/番茄蓉（印度咖哩），直至達到所需的味道/濃度/醬汁量</li> <li>• 完成咖哩菜餚後，加入鹽及香料（葛拉姆馬薩拉 <i>Garam Masala</i>）、新鮮辣椒及羅勒、椰漿、鮮忌廉、乳酪、碎果仁等，以調整口味配合食譜</li> <li>• 伴以飯、印度薄餅或其他組合的主菜或配菜與咖哩菜餚一同上菜</li> </ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔</li> </ul>

## 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"><li>• 尊重食物、材料、同事及客人</li></ul>
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"><li>• 了解咖喱菜餚的食譜，並計劃整個烹調過程的正確煮食步驟，例如辨認、取得及稱重材料，以及控制烹煮及上菜的時間</li><li>• 選用適量的油/脂肪及咖喱醬/咖喱粉以製備咖喱汁，直至達到食譜要求的質感、稠度、顏色、味道及香氣</li><li>• 按要求選擇、預備及烹煮咖喱菜餚的其他材料，並以菜譜要求的方式上菜</li></ul>
備註	