

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	準備湯底
編號	108397L1
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。這個能力單元關注在烹煮菜餚前準備湯底的能力。
級別	1
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備湯底的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識不同種類的湯底，以及如何辨認它們，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 白湯底：清澈淺色的液體，以小火烹煮家禽肉、牛肉或魚骨而製成</li> <li>○ 啡湯底：琥珀色液體，先把家禽肉、牛肉、小牛肉或野味骨頭炒至褐色/加以烘製，然後製成湯底</li> <li>○ 魚湯 (<i>Fumet</i>)：味道很濃、以魚骨製成的湯底</li> <li>○ 肉湯 (<i>Bouillon</i>)：以小火烹煮肉或蔬菜製成的液體</li> <li>○ 濃湯 (<i>Glace</i>)：從啡湯底、雞湯或魚湯製成的濃稠的湯底，帶有啫哩狀的質感</li> </ul> </li> <li>● 基本認識用於烹煮湯底的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 攪拌器 (<i>Liquidiser</i>)</li> <li>○ 湯鍋</li> <li>○ 深平底鍋</li> <li>○ 勺</li> </ul> </li> <li>● 認識在符合食物安全的情況下，存放及使用湯底的正確溫度 ( 63°C以上 )</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. 準備湯底</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 選擇、稱重及預備所有製備湯底需用的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 肉、魚、骨頭</li> <li>○ 調味蔬菜 ( 例如:<i>mirepoix</i>，包含洋蔥、紅蘿蔔、芹菜及其他蔬菜 )</li> <li>○ 香草及香料</li> <li>○ 液體 ( 水、酒 )</li> </ul> </li> <li>● 把骨頭切開，然後放進湯鍋中炒。製備啡湯底時，需要把骨頭放進焗爐中烘煮，再加入調味蔬菜一同烘煮，直至骨頭變成褐色，然後把材料放進湯鍋中</li> <li>● 加入冷水蓋過骨頭，然後加入調味蔬菜</li> <li>● 蓋好鍋蓋，把水煮沸，然後用小火烹煮4-6小時。有需要時，把湯面的雜質撇走</li> <li>● 完成後，用薄紗棉布網過濾湯底</li> <li>● 如果湯底不是馬上使用，把湯底在1小時內冷卻至70°F，防止細菌滋生。可考慮把冰水放進鋅盆中，並把整鍋熱湯放進冰浴內，或者利用攪拌冷卻湯底。當湯底冷卻至70°F時，把湯底放進雪櫃中，即能保存湯底2至3天</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>• 利用行業中最佳的方法製備高品質的湯底</li></ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>• 選擇合適的材料以製備具正確味道、顏色及質感的湯底</li><li>• 使用正確的方法把煮好的湯底冷卻至正確的溫度以備日後使用，並遵循食物安全程序處理及存放湯底</li></ul>
備註	