

## 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	準備餐湯
編號	108398L1
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。這個能力單元關注以現成湯底準備基本餐湯的能力。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備餐湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本認識不同種類的湯底，以及它們在烹製餐湯中的應用</li> <li>• 認識餐湯的分類方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 肉湯 ( <i>broth soup</i> )</li> <li>○ 濃湯 ( <i>chunky soup</i> )</li> <li>○ 把食物搗成糊製成的湯 ( <i>puréed soup</i> )</li> </ul> </li> <li>• 基本認識用來製作餐湯的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 手提攪拌器或攪拌器</li> <li>○ 不銹鋼或陶瓷湯鍋或荷蘭鍋</li> <li>○ 湯勺</li> </ul> </li> <li>• 基本認識利用適當技巧或材料增加湯的稠度，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 加熱</li> <li>○ 炒麵糊 ( <i>Roux</i> )</li> <li>○ 麵糊 ( <i>beurre manié</i> )、澱粉</li> <li>○ 蛋黃</li> <li>○ 麵包</li> </ul> </li> <li>• 認識製作冷熱餐湯的溫度控制，在符合食物安全的情況下，把餐湯存放及上桌</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. 準備餐湯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 閱讀及理解餐湯食譜</li> <li>• 預備餐湯製作，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據餐湯食譜取得材料 ( 蔬菜、肉、香草、香料及調味料等 )</li> <li>○ 分配及秤量材料</li> <li>○ 清洗及清潔材料，並把材料切成適當的大小</li> <li>○ 預備湯底</li> </ul> </li> <li>• 用中火把一個大湯鍋加熱</li> <li>• 為增強湯的香味，利用合適的油/脂肪 ( 法式湯用牛油、意式湯用橄欖油等 ) 把蔬菜 ( 洋蔥、大蒜、芹菜及紅蘿蔔 ) 炒一下</li> <li>• 加入湯底材料，例如：蔬菜、肉及香料。先把肉煮熟 ( 例如：把雞煮熟，取得雞肉來做湯 )</li> <li>• 加入湯底，用小火煮一或兩小時，直至把材料煮到食譜要求的程度</li> <li>• 對於濃稠的忌廉湯，把湯放在攪拌器中或用手提攪拌器把湯搗成糊</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>• 試味，並根據要求為湯調味，完成餐湯製作</li><li>• 根據食譜要求完成菜餚，並在上菜前加上飾菜</li><li>• 對於冷湯，根據食譜及食物安全標準把餐湯冷卻及上桌</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><li>• 參照食譜及利用行業中最佳的方法，製備顧客期望的高品質餐湯</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>• 了解餐湯的食譜，準備正確份量的所需材料</li><li>• 利用適當份量且正確種類的湯底，製備符合食譜要求的餐湯</li><li>• 在符合組織及食物安全標準的情況下，把溫度正確的冷熱餐湯上桌</li></ul>
備註	