

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	製作三文治
編號	108401L1
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。這個能力單元關注使用切片麵包 (方麵包 <i>Pullman loaves</i>) 製作基本三文治的能力，但類似的能力可以應用於製作其他類型的三文治。
級別	1
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作三文治的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 基本認識三文治廚師/製作者的責任及工作 • 基本認識不同類型的三文治，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 方麵包 (<i>Pullman</i>) ◦ 公司三文治 (<i>club sandwich</i>) ◦ 風車三文治 (<i>pinwheel sandwich</i>)、多明諾三文治 (<i>domino sandwich</i>) 或棋盤三文治 (<i>checkerboard sandwich</i>) ◦ 餡卷 (<i>filled roll</i>) ◦ 意大利香草麵包 (<i>Focaccia</i>) 或皮塔包 (<i>pita bread</i>) ◦ 手指/下午茶三文治 (<i>finger/tea sandwich</i>) • 基本認識三文治的製作技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 塗抹、層疊 ◦ 啣花、模製、切割 ◦ 分份 ◦ 加飾菜 • 基本認識用來製作三文治、能為三文治增添味道及濕潤口感的不同抹醬，例如：牛油、蛋黃醬、芥末、茄汁、啫哩、果醬及酸辣醬 (<i>chutney</i>) • 基本認識適合用來製作冷熱三文治的餡料及蔬菜對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>2. 製作三文治</p> <ul style="list-style-type: none"> • 選擇三文治食譜 • 準備製作三文治的材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 混合餡料 ◦ 準備抹醬 ◦ 把三文治用的材料切割 ◦ 準備飾菜 • 整理工作區，把所有材料放在觸手可及的範圍之內 • 把三文治麵包放在工作區上 • 把所需的抹醬塗在每塊麵包上，直至到各塊麵包的邊緣位置 • 分好餡料，然後把餡料堆疊在三文治的底層麵包上 • 把蔬菜配料放在餡料之上 • 蓋上三文治的頂層麵包

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">• 按需要切開三文治，但不要搗碎麵包• 把三文治放在碟上並加上飾菜，按食譜的要求呈現三文治菜餚 <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• 製作顧客期望的既新鮮且營養豐富三文治
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">• 根據組織的要求及衛生標準，預備製作三文治的工作區及器具• 根據三文治食譜的要求預備餡料及抹醬，並在三文治製作期間，把它們放在附近• 根據食譜要求的味道、新鮮程度及呈現方式，製作所需的三文治
備註	