

## 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   | 使用醬汁  |
| 編號   | 108405L1  |
| 應用範圍 | 這個能力單元適用於食物出品部工作的從業員。醬汁能增強菜餚的整體味道，這個能力單元關注處理沙律醬的能力。   |
| 級別   | 1   |
| 學分   | 1   |
| 能力   | <p>表現要求</p> <p>1. 使用醬汁的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識汁和醬之間的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 醬：用於沙律</li> <li>○ 汁：可以是熱的或冷的，作為調味品或與菜餚一起烹煮亦可</li> </ul> </li> <li>● 認識用於沙律的主要醬汁類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 忌廉醬</li> <li>○ 香醋醬</li> </ul> </li> <li>● 認識製作醬汁的主要材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 醋或其他酸性液體（檸檬汁、青檸汁或橙汁）</li> <li>○ 油</li> <li>○ 鹽</li> </ul> </li> <li>● 認識加入醬汁的不同技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 先混合沙律，然後把醬與沙律一起拌勻</li> <li>○ 把醬的主要材料分別加進沙律中</li> </ul> </li> <li>● 基本掌握把醬汁加進沙律中的時間，例如：</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. 使用醬汁</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解沙律食譜</li> <li>● 取得用來製作醬汁的材料，例如：油、醋、鹽及胡椒</li> <li>● 取得、清洗、切割及弄乾沙律用的蔬菜</li> <li>● 集合所需的器具，例如：沙律碗、沙律脫水器、攪拌勺及/或叉子</li> <li>● 按沙律材料的類型及上菜的時間，適時把醬汁加入沙律中</li> <li>● 根據組織的程序清洗、清潔及存放用過的器具</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>● 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>● 用正確比例的主要材料製作醬汁</li> <li>● 加入醬汁前，確保已充分弄乾蔬菜，使加入的醬汁能黏附在蔬菜上</li> <li>● 在正確的時間加入醬汁</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

|    |  |
|----|--|
| 備註 |  |
|----|--|