

## 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	製作一般麵包
編號	108408L1
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作的從業員。麵包採用焗製的方法製成，過程中乾的熱力會造出麵包乾的外殼及柔軟的內部。這個能力單元關注製作一般麵包食品的能力。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作一般麵包食品的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 認識製作麵包的基本材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 麵粉</li> <li>○ 水</li> <li>○ 鹽</li> <li>○ 酵母</li> </ul> </li> <li>• 認識基本焗製的原理及技術</li> <li>• 認識適用於製作麵包的不同麵粉</li> <li>• 認識影響麵團製作的因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 黏度及質感</li> <li>○ 溫度</li> <li>○ 發酵時間</li> <li>○ 膨鬆劑的類型</li> </ul> </li> <li>• 基本認識不同的膨鬆劑及其對麵包製作的影響，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 酵母發酵 — 例如：鮮酵母及活性乾酵母等</li> <li>○ 化學發酵劑 — 例如：發粉及小蘇打等</li> <li>○ 天然發酵劑 — 例如：野生酵母及乳酸桿菌</li> </ul> </li> <li>• 基本認識焗製不同類型麵包的所需溫度，</li> <li>• 認識預熱焗爐、進行裁切和供食用前所需的冷卻時間</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. 製作一般麵包食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 理解麵包食譜</li> <li>• 根據食譜，識別及選擇材料，並量度所需份量</li> <li>• 準備麵團，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 把材料放入攪拌機或攪拌盤中</li> <li>○ 設定攪拌機操作時間或手動混合直至達到所需質感</li> <li>○ 根據食譜要求，使用適當的膨鬆劑（酵母、發粉及小蘇打等）</li> <li>○ 捏揉麵團，使發酵氣體均勻散佈</li> </ul> </li> <li>• 把準備好的麵團模壓成形，並放在烤焗用具上</li> <li>• 根據食譜，設定正確的焗爐溫度（包括預熱焗爐）</li> <li>• 把麵團放進焗爐中</li> <li>• 在適當的條件下冷卻焗製品，然後才進行切割，以保持焗製品的新鮮度及特性</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>• 根據組織的程序，清洗、清潔及存放烤焗器具</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>• 根據食譜，選擇並量度正確份量的材料以進行焗製</li><li>• 按所需的質感準備麵團，並根據食譜的要求完成發酵</li><li>• 使用正確的温度焗製，造出符合食譜要求的預期質量的焗製品</li></ul>
備註	