

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	準備日本式醃菜
編號	108411L1
應用範圍	這個能力單元適用於從事食物出品部工作且涉及製備日本式食物的從業員。這個能力單元關注製作日本式即食或隔夜醃菜作為配菜的能力。
級別	1
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備日本式醃菜的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 基本認識不同形式的日本式醃菜及它們之間的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 即席漬 (<i>sokuseki-zuke</i>) (即食醃菜) ○ 一夜漬 (<i>ichiya-zuke</i>) (隔夜醃菜) ○ 淺漬 (<i>asa-zuke</i>) (短時間醃菜) ○ 古漬 (<i>furu-zuke</i>) (長時間醃菜) • 基本認識常見類型的日本式醃菜，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹽漬 (<i>Shio-zuke</i>) (鹽) ○ 酢漬 (<i>Su-zuke</i>) (醋) ○ 粕漬 (<i>Kasuzuke</i>) (清酒糟) ○ 糠漬 (<i>Nuka-zuke</i>) (米糠) ○ 味噌漬 (<i>Miso-zuke</i>) (味噌) ○ 醬油漬 (<i>Shoyuzuke</i>) (醬油) • 基本認識用來製作日本式醃菜的器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 攪拌碗 ○ 砧板 ○ 刀 ○ 沙律/醃菜壓或重物 • 基本認識洗菜的技巧 • 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>2. 準備日本式醃菜</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解製作醃菜的食譜 • 取得食譜指定的所需份量的蔬菜 • 根據健康安全標準，清洗及清潔蔬菜 • 把蔬菜切割至適當的形狀及大小，放入儲存容器中 • 把正確份量的醃製或發酵材料倒入蔬菜中 • 使用適當的器具排出蔬菜的汁 • 放在溫暖的地方，如廚房的操作枱上，不要放進雪櫃。幾小時至幾天內（視乎室溫），蔬菜便會釋出水分並浸沒在自己的液體中 • 蔬菜釋放液體後，醃菜便可食用。釋出的液體可作其他用途，例如：淋在飯上 • 把醃菜漂亮地放在小碟子中並上桌

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">• 根據組織的食物安全標準，完成醃製過程• 尊重食物，不要浪費美好的食物
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">• 為醃製過程選擇優質及適量的蔬菜• 選擇正確的醃製/發酵材料，並使用正確的份量• 根據食譜要求的外觀，製備醃菜
備註	