

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 | 製作日本式前菜及點心 |
| 編號 | 108412L1 |
| 應用範圍 | 這個能力單元適用於出品部工作且涉及製備日本式食物的從業員。按照組織訂立的烹製作方法及烹製步驟，在督導下製作簡單前菜及點心。製作其他前菜的能力可在其他能力單元中找到，如壽司、魚生及天婦羅。 |
| 級別 | 1 |
| 學分 | 1 |
| 能力 | <p>表現要求</p> <p>1. 製作日本式前菜及點心的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識 <i>おつまみ (otsumami)</i> 與 <i>肴 (sakana)</i> 的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>肴 (sakana)</i>：專門配合清酒食用的前菜 ○ <i>おつまみ (otsumami)</i>：與酒精飲料有強烈關係，且常會用手指來拿取的食物 ● 基本認識常見の <i>おつまみ (otsumami)</i> 及 <i>肴 (sakana)</i> 的類型，以及它們分別適合與甚麼酒精飲料配合食用，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 常用來配合啤酒： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 毛豆 ▪ 唐揚雞 ○ 常用來配合清酒： <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>鹽辛 (shiokara)</i> ▪ 魚子 ○ 其他： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 烤雞肉串、烤肉串及烤蔬菜串 ▪ 魚生 ▪ 泡菜及醃菜 ▪ 小吃（乾魷魚、海藻、芝士及花生等） ● 基本認識佐啤酒食用的各種前菜及點心的特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 含富豐的維生素B1及C，有助分解酒精 ○ 含有甲硫胺酸——一種有助保護肝臟免受毒性傷害的氨基酸 ○ 前菜及點心的甜味可以平衡啤酒稍苦的餘味 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>2. 製作日本式前菜及點心</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按照組織準備前菜及點心所用的烹製方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 白煮 ○ 蒸 ○ 烤 ○ 焗 ○ 炸 ○ 微波 ● 取得所需份量的材料 |

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">• 集合所選烹製方法需用的正確器具• 把前菜及點心放在小碟子中，以熱盤或冷盤上桌 <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，完成準備過程• 只取用所需分量的材料，避免浪費食物 |
| 評核指引 | 此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 按照組織訂定的烹製方法，並遵循組織指定的正確烹製步驟，製作日本式前菜及點心• 配合所需的上菜份數，取得正確份量的材料，以盡量減少浪費 |
| 備註 | |