

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	應用食品物料複雜切配加工
編號	108416L2
應用範圍	此能力單元適用於廚房部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，掌握廚房部出品切配技巧，以配合製作各式菜餚。
級別	2
學分	12
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對食品物料複雜切配加工的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握刀工美化的技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 刀工美化的定義及作用 ○ 刀工美化的用料、功能及注意事項 ○ 各種常用點綴裝飾花形加工的概念、類別、作用、選料、製法、擺放方法及注意事項等 ● 掌握進一步掌握動物性原料的分割加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 配菜不同的作用 ○ 各項配菜的方法 ○ 各種配菜基本造型技術，如：包裹法等 ● 掌握保養廚房的工具及機械的方法 <p>2. 應用食品物料複雜切配加工：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備物料複雜切配加工的技巧等來行事 ● 妥善保養廚房的工具及機械，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 正確操控各種廚房工具及機械 ○ 定時保養工具及機械 ○ 定期檢查廚房的工具機械或通知供應商進行有關的檢查及修理工作等 ● 有效地切配原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 在購貨及切配前，有周詳的考慮及計劃 ○ 在收貨時，嚴格依據訂貨標準收貨 ○ 靈活地配搭菜式及使用不同刀章切配材料，盡量減少損耗率及增加出成率 ○ 善用切配後剩餘的物料 ● 操作各種工具及製造常用的配料裝飾花形，如：菊花松子魚等 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來進行食品物料的複雜切配加工
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"> ● 能切配各種原材料及配菜； ● 懂得菜餚之斤兩配搭；及 ● 操作及保養各種廚房工具及機械。

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	
----	--