

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	應用複雜烹飪工藝
編號	108417L2
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，能夠在指導下，掌握廚房部出品烹飪方法配合製作各式菜餚所需，協助廚房部有關工作。
級別	2
學分	12
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對複雜烹飪工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解燃燒與傳熱的原理，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 熱量及熱源的概念 ○ 燃燒的原理及不同的熱傳遞方式，如傳導等 ○ 熱傳遞媒介的概念及類別 ● 掌握製作基礎湯底的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 烹調基礎湯底的概念及作用 ○ 多種常用基礎湯底的製法及注意事項 ○ 其他增加濃稠度的處理方法等 ● 掌握打芡技巧包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 汁的概念及分類等 ○ 芡的概念、作用、色澤分類等 ● 掌握深入掌握調味技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 調味的要素 ○ 各種常用調味料的特點、作用及鑑別標準 ○ 保存調味品應注意的事項 ○ 各種復合味型調味的分類 ○ 各類常用復合調味料等 <p>2. 應用複雜烹飪工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備的複雜烹飪工藝等來行事 ● 在烹飪過程中充分利用各傳遞媒介之間的關 ● 以不同種類湯底的用料及要求等來烹調基礎湯底 ● 處理各種芡的製法、施芡方法及遵守應注意的事項 ● 恰當使用各類常用調味品及復合調味料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 京都汁 ○ XO醬等 ● 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施展複雜的烹飪工藝
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：

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">在指導下，製作基礎湯底及掌握打芡及調味技巧。
備註	