

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	掌握廚藝烹飪（爐頭）一般工藝
編號	108419L2
應用範圍	此能力單元適用於廚房部的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，使用各種烹調方法製作出各式熱菜餚及甜品，協助廚房部相關工作。
級別	2
學分	18
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對廚藝烹飪（爐頭）一般工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握熱菜工序劃分，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 烹飪與烹調的定義、概念及兩者的關係</li> <li>○ 熱菜製作工序和備料過程中的輔助工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 採購</li> <li>▪ 倉庫管理等</li> </ul> </li> <li>○ 熱菜製作工序所需的砧板和水檯的作用及分工等</li> <li>○ 熱菜製作工序的燒烤鹵製工作、作用、分工、技術等</li> </ul> </li> <li>● 掌握各種炒、爆技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種炒的技巧及特點</li> <li>○ 各式爆的要點及技巧</li> <li>○ 各種泡的技巧及特點，如：油炮等</li> <li>○ 各種燴的技巧</li> </ul> </li> <li>● 掌握處理烹/煮、炸的技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各式烹/煮的技巧</li> <li>○ 多款炸的技術和特點等</li> </ul> </li> <li>● 掌握煎、塌等技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種煎的技巧及特點</li> <li>○ 塌的要點及技巧(註：「塌」是指上粉，拖上雞蛋液，兩面煎至熟的一種烹調方法。)</li> <li>○ 貼的技巧及特點，例如：鍋貼烹調法</li> <li>○ 攤的技巧及特點(註：「攤」是指把煮成糊狀的材料攤開鋪成片狀)</li> </ul> </li> <li>● 掌握燒、扒等技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種燒的技巧及特點</li> <li>○ 各式扒的要點及技巧</li> <li>○ 多種扣的技巧及特點</li> </ul> </li> <li>● 掌握炆、燴等技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種燴的技巧及特點</li> <li>○ 各種煨的技巧及特點</li> </ul> </li> <li>● 掌握炖、熬、灼等技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種炖的技巧及特點</li> <li>○ 各種熬的要點及技巧</li> <li>○ 各種煮的技巧及特點</li> <li>○ 多種灼的技巧</li> </ul> </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>● 認識火鍋的種類，包括：             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種涮的技巧及特點</li> <li>○ 分辨各式火鍋的要點及種類</li> </ul> </li> <li>● 掌握烤和焗的技巧，包括：             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種烤的技巧及特點</li> <li>○ 各種焗的技巧</li> </ul> </li> <li>● 掌握甜品烹調方法，包括：             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種拔絲的技巧及特點</li> <li>○ 掛霜的要點及技巧</li> <li>○ 應用各種蜜汁的技巧及特點</li> <li>○ 各種製作糖水的技巧</li> </ul> </li> <li>● 掌握熱菜伴碟及裝飾技巧，包括：             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 不同伴碟裝飾的式樣</li> <li>○ 盛載不同熱菜器皿的裝飾技巧</li> <li>○ 不同烹調方法的伴碟裝飾技巧</li> </ul> </li> <li>● 顏色、冷熱軟硬等不同的裝飾概念</li> </ul> <p>2. 掌握廚藝烹飪（爐頭）一般工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，按上級指導及所具備的廚藝烹飪（爐頭）工藝等來行事</li> <li>● 按照熱菜製作工序行事，包括：             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 上什</li> <li>○ 打荷</li> <li>○ 各個爐灶工作等</li> </ul> </li> <li>● 發揮上述各種烹飪（爐頭）的工藝，製作相關的菜式及甜品</li> <li>● 以熟識的熱菜伴碟及裝飾的原則、手法、技巧等來工作</li> <li>● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，經常以專業態度及標準來發揮廚藝烹飪的工藝</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>● 在受指導下，懂得烹調十八式製作各式熱菜餚；及</li> <li>● 在受指導下，能夠掌握甜品烹調方法，並能製作相關菜式。</li> </ul>
備註	