

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	製作點心常用餡料
編號	108421L2
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在指導下，製作中式點心餡料，協助點心部有關工作。
級別	2
學分	15
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心常用餡料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 知悉甜餡包括一般生、熟甜餡，甜餡選料可包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 乾果類</li> <li>○ 新鮮或糖醃的水果類</li> <li>○ 豆類及瓜類等。</li> </ul> </li> <li>● 掌握甜餡原料的加工製作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 甜餡選料及原料初步加工技術</li> <li>○ 甜餡加工成型的方法</li> <li>○ 常見生甜餡的用料、製作方法、特點及要領，</li> <li>○ 常見熟甜餡的用料、製作方法、特點及要領等</li> </ul> </li> <li>● 掌握不同生及熟鹹餡料的調製技術及加工程序</li> </ul> <p>2. 製作點心常用餡料：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，按上級指導及所具備製作點心餡料的技巧等來行事</li> <li>● 按既定程序及指引製作甜餡原料</li> <li>● 按既定程序及指引製作常見的鹹餡料，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 發揮不同生鹹餡料的調製技術，製作相關的餡料</li> <li>○ 發揮不同熟鹹餡料的調製技術，製作相關的餡料等</li> </ul> </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處理點心常用的餡料</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>● 能夠在指導下，掌握各式甜、鹹餡原料的加工製作。</li> </ul>
備註	