

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	進行蔬果雕塑
編號	108427L2
應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。這個能力單元關注進行蔬果雕塑以美化食物外觀的能力，但其中只涉及雕塑過程中的技術部分而非設計部分。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 進行蔬果雕塑的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識呈現食物的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 比例（食物大小應與餐具大小匹配） ○ 造型（平衡對比及變化） ○ 時間（不會花過長時間調整食物外觀以致糟塌食物） ○ 餐具（碟子、碗及具特別效果的餐具等） ● 擁有根據既定設計雕塑食物的基本知識及技能 ● 擁有用作雕塑食物的雕塑工具的基本知識及應用技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 雕刻/裝飾刀及主廚刀套裝 ○ 杓 ○ 切蛋器、蘋果去芯器、削皮器、切片器 ○ 蔬菜及意粉切割器 ○ 小磨刀石 ● 基本認識用作雕塑的水果及蔬菜的特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 紅蘿蔔要直，大小為中至大 ○ 番茄要大小一致 ○ 青瓜要綠、直及中等大小 ○ 蘋果要新鮮、有光澤，皮的顏色鮮豔且沒有瘀傷 ● 基本認識不同的安全程序 ● 擁有食物衛生及食品處理程序的基本知識，防止污染 <p>2. 進行蔬果雕塑</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解雕塑要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 雕塑設計 ○ 用作雕塑的水果或蔬菜的類型 ○ 呈現食物所用的設計 ● 取得的水果或蔬菜應該要新鮮，且具有適合用作雕塑的特性 ● 準備水果及蔬菜，包括清洗及進行特別處理，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 紅蘿蔔不應浸泡在水中 ○ 在水中清洗甜菜時，應在水中加入一點鹽，以減少甜菜顏色的流失 ○ 蘋果在去皮之前應浸泡在青檸水中，防止蘋果變啡 ● 使用合適大小的刀雕塑水果或蔬菜 ● 對於複雜或新嘗試的設計，在蔬菜或水果上輕輕畫出線條

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">• 使用適當的工具進行雕塑• 完成雕塑的水果及蔬菜應該妥善存放備用，例如：<ul style="list-style-type: none">○ 放在冰冷的水中，使花朵造形的花瓣更挺直，且燦爛地展開○ 每種完成雕塑的水果應該分開存放○ 放入容器內，並置於雪櫃中；如果沒有雪櫃，則用濕的薄白布覆蓋着 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔• 要有創意，但要遵守衛生規則
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">• 了解雕塑設計的要求，取得具有適合用作雕塑的特性的水果或蔬菜• 清潔及準備水果或蔬菜，或進行有助雕塑過程或減少刺激或褪色的適當工序• 使用適當的方式存放完成雕塑的水果或蔬菜，使其保持新鮮狀態，以備呈現食物時使用
備註	