

## 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	製作一般生肉菜餚
編號	108435L2
應用範圍	這個能力單元適用於食物出品部工作的從業員。這個能力單元關注製作一般生肉菜餚的能力，例如：膾 ( <i>hoe</i> )、意式生肉片 ( <i>carpaccio</i> ) 及韃靼牛排 ( <i>steak tartare</i> ) 。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作一般生肉菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認識何謂生的食物，例如：沒有被加熱至40–49°C ( 104–120°F ) 以上的食物</li> <li>● 基本認識進食生肉的好處，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 減少因烹煮導致某些類型維生素流失</li> <li>○ 有助控制血壓</li> <li>○ 低卡路里、脂肪及鈉，高纖維</li> </ul> </li> <li>● 基本認識可能因進食生肉而導致的危險，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 增加患上食源性疾病 ( 食物中毒 ) 的風險，如大腸桿菌、沙門氏菌或李斯特菌</li> <li>○ 蠕蟲及其他寄生蟲</li> <li>○ 缺少某些維生素如維生素D</li> </ul> </li> <li>● 基本認識準備生肉的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 醃製</li> <li>○ 使用檸檬酸及醋</li> </ul> </li> <li>● 基本認識適合用作生吃的肉類</li> <li>● 認識如何選擇肉類製作生吃菜餚</li> <li>● 基本認識如何處理及儲存用來製作生吃菜餚的肉</li> <li>● 具有食物衛生及食物安全的基本知識</li> </ul> <p>2. 製作一般生肉菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解生肉菜餚的食譜</li> <li>● 準備製作生肉菜餚 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 選擇菜餚所需的肉類</li> <li>○ 解凍冷肉使其適合切割</li> <li>○ 集合及稱重製備醃料的材料</li> <li>○ 清潔工作枱面及切割工具</li> </ul> </li> <li>● 若食譜需要，準備醃料或檸檬汁為肉調味</li> <li>● 根據食譜所需，例如：把肉切成最薄的薄片或把肉剁碎。妥善處理並儲存所有未用的肉</li> <li>● 把肉浸泡在醃料、檸檬汁或醋油汁中</li> <li>● 根據食譜要求，上菜前為菜餚加上飾菜</li> </ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔</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

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>● 選擇合適的肉類，並判斷肉的份量，以製作生肉菜餚</li><li>● 遵循衛生標準，準備及切割生肉</li><li>● 判斷醃肉所需的時間。若使用檸檬汁，避免肉被汁煮熟</li></ul>
備註	