

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	以酒入饌
編號	108437L2
應用範圍	這個能力單元適用於食物出品部工作的從業員。這個能力單元關注在一般烹調過程中使用酒作為其中一種材料或點燃酒以獲得熱或特別效果的能力。
級別	2
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 以酒入饌的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識用作烹煮的不同酒類，例如：葡萄酒、啤酒、雪利酒、烈性甜酒（利口酒）及煮食專用的酒等 ● 基本認識酒作為食材的特性，例如：甜度、酸度、果味、酒精含量、酒的沸點等 ● 基本認識在烹煮過程中，酒的蒸發率或保存程度，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 如果加入沸騰的液體中，然後離火，會保留85%的酒 ○ 如果經燃燒，會保留75%的酒 ○ 如果沒有加熱並保存過夜，會保留70%的酒 ○ 如果在沒有把酒拌進食物的情況下焗煮25分鐘，會保留45%的酒 ● 基本認識把酒與合適類型的食物配對進行烹調的原則，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 淺色的酒（或啤酒、烈酒或葡萄酒）與相似顏色的食物配對， ○ 較深色的酒應與較深色的食物配對 ● 了解酒的基本使用技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 比起其他液體，酒在較低的溫度凍結，所以避免在冰凍甜品中過量使用 ○ 在奶類或忌廉醬汁中使用酒時，需要先把酒燃燒才加入酒，避免結塊 ○ 把酒澆在食物上點燃前，預先加熱酒 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識 <p>2. 以酒入饌</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解菜餚的食譜 ● 取得食譜所需正確類型及份量的酒 ● 判斷在烹調過程中加入酒的適當時候 ● 根據食譜準備其他材料，並用酒製備醃料 ● 使用適當的方法烹煮食物，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 白煮 ○ 嫩煎/炸 ○ 焗 ● 在烹煮過程中，加入所需份量的酒，或在完成烹煮時點燃澆在食物上，並根據食譜烹煮所需的時間。 ● 把煮好的肉切成適當的大小，放在上菜碟上，並加上飾菜，根據食譜要求完成菜餚 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及存放煮食器具 <p>3. 展示專業能力</p>

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">• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 選擇烹調菜餚所適合的酒• 根據食譜的要求，在製備醃料或烹調過程中，加入正確份量的酒• 應用烹煮酒的技巧並烹煮合適的時間，使烹調的食物達到要求的質量，令食物中保留了正確份量的酒
備註	