

## 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	準備日本式沙律
編號	108438L2
應用範圍	這個能力單元適用於出品部工作且涉及製備日本式食物的從業員。這個能力單元關注使用簡單的日本式醬料，準備日本式海藻沙律的能力，這些能力也可應用於準備其他日本式蔬菜沙律。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備日本式沙律的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識常見的日本式沙律，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 薯仔沙律</li> <li>○ 海藻沙律</li> <li>○ 白和え沙律 ( Shiraae salad · 白煮蔬菜拌豆腐泥 )</li> <li>○ 紅白なます ( Namasu · 醃白蘿蔔及紅蘿蔔沙律 )</li> </ul> </li> <li>● 基本認識受歡迎的日本式沙律醬，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 和風</li> <li>○ 薑</li> <li>○ 味噌醬</li> <li>○ 芝麻</li> <li>○ 三杯酢</li> </ul> </li> <li>● 混合簡單沙律醬，例如用醋製成的醬汁及味噌醬</li> <li>● 基本認識用來製作沙律的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 裙帶菜及裙帶莖</li> <li>○ 昆布</li> <li>○ 鹿尾菜 ( hijiki )</li> <li>○ 白水藻 ( 雞冠菜meristotheca papulosa )</li> <li>○ 紅水藻 ( 雞冠菜meristotheca papulosa )</li> <li>○ 蔬菜</li> </ul> </li> <li>● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險</li> </ul> <p>2. 準備日本式沙律</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解沙律食譜及醬汁製法</li> <li>● 準備材料： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 取得所需類型及份量的材料 ( 新鮮或乾的 )</li> <li>○ 清潔材料，並按需要弄乾材料</li> <li>○ 把材料切成適當的大小及形狀</li> </ul> </li> <li>● 準備沙律醬： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據食譜取得製備沙律醬所需的材料，例如：味噌、豉油、味醂、芝麻、麻油及米醋</li> <li>○ 準備混合醬汁的器具</li> <li>○ 把材料放進適當大小的碗中攪拌，直至把混合物拌勻</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>把準備好的材料放進碗中，倒入醬汁，並輕輕攪拌，如有需要，在上面撒上芝麻，然後放進雪櫃冷藏後才使用</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><li>經常製作符合健康標準的新鮮且富營養的沙律</li></ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>根據食譜或組織要求的標準，集合、清潔及切割材料</li><li>根據食譜或組織要求的標準，把所有材料，連同醬汁混在一起</li><li>根據食譜的要求，裝飾及呈現沙律</li></ul>
備註	請參考108399L1 — 製作新鮮沙律碟