

## 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	烹調日本式湯類
編號	108440L2
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。這個能力單元關注烹調正宗日本式湯類的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本味噌湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識烹調日本式湯類的步驟</li> <li>● 基本認識不同類型的味噌醬，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 白味噌 (<i>shiomiso</i>) 或白味噌醃菜 (醋)</li> <li>○ 紅味噌 (<i>akamiso</i>) 或紅味噌醃菜 (米糠)</li> <li>○ 混合味噌 (<i>awasemiso</i>) 或混合味噌醃菜 (醬油)</li> </ul> </li> <li>● 基本認識用來烹調日本式湯類的不同類型的日本式上湯 (<i>dashi</i>，出汁)，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 混合上湯 (<i>awase dashi</i>，昆布與日本式柴魚的組合)</li> <li>○ 昆布上湯 (<i>kombu dashi</i>)</li> <li>○ 鯷魚上湯 (<i>iriko dashi</i>，乾小鯷魚/沙丁魚)</li> <li>○ 香菇上湯 (<i>shiitake dashi</i>，乾香菇)</li> </ul> </li> <li>● 具備準備上湯的基本知識及技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 把昆布放入水中並用中火加熱</li> <li>○ 當水開始沸騰，取出昆布</li> <li>○ 加入日本式柴魚，微滾煮約1分鐘，然後把鍋移離火源，並讓柴魚再浸泡5分鐘</li> <li>○ 從上湯中取出柴魚</li> </ul> </li> <li>● 認識烹調日本式湯類的基本材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 上湯</li> <li>○ 白肉的魚</li> <li>○ 裙帶菜</li> <li>○ 豆腐</li> <li>○ 蝦</li> <li>○ 貝類</li> <li>○ 家禽</li> <li>○ 蔬菜</li> </ul> </li> <li>● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序</li> </ul> <p>2. 烹調日本味噌湯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解日本式湯類的食譜</li> <li>● 準備用來烹調日本式湯類的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 把材料切至所需的大小及形狀，如小粒狀或薄片</li> <li>○ 把裙帶菜浸泡在水中，使其回復原狀</li> </ul> </li> <li>● 根據食譜量度日本式上湯的所需份量</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>把上湯倒入深平底鍋中，用中高火加熱至快速微滾</li><li>烹調味噌湯時，把所需份量的味噌與所需份量的上湯在小碗中混合。加以攪拌，直至味噌在上湯中完全溶解，沒有剩下一塊塊的味噌</li><li>按需要把溶解了的味噌倒進微滾的上湯中</li><li>減弱至中低火，並加入其他材料如豆腐及裙帶菜。把材料微滾至和暖而不是煮熟</li><li>把其他預熱過的材料散佈在碗中</li><li>在上菜前把熱湯加入碗中</li></ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>尊重食物，不要浪費</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>了解日本式上湯對日本式湯類的重要性，能夠烹調出適合不同類型日本式湯類的所需上湯</li><li>根據湯類食譜的要求，選擇正確的味噌醬</li><li>控制溫度，確保不會過度烹煮味噌及其他材料，以免產生化學變化，引致飲用後口中留有苦澀味。</li></ul>
備註	