

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	烹調日本式蒸物 (<i>Mushimono</i>)
編號	108441L2
應用範圍	這個能力單元適用於從事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蒸煮方式烹調日本式菜餚的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本式蒸食的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識用蒸汽烹煮的基本原理 ● 基本認識日本式蒸煮的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 日本式蒸蛋 (<i>chawanmushi</i>) ○ 把食物放在一個大盤上或多層的大盤上，並放在大蒸鍋中蒸煮，然後個別地取出 ● 基本認識適合不同蒸煮方法的材料類型，例如：日本式蒸蛋放在杯中蒸煮，甜點及蛋糕放在蒸籠中蒸煮 ● 基本認識用來蒸煮菜餚的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 日本蒸籠 ○ 中國竹蒸籠 ○ 碗或耐熱杯 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>2. 烹調日本式蒸食</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解蒸煮菜餚的食譜 ● 準備蒸煮菜餚的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 取得所需數量及質量的材料 ○ 清洗材料並把材料切至所需大小及形狀，包括：蔬菜、魚及雞肉等 ○ 把昆布浸在清酒中（適用於蒸清酒魚/海鮮菜餚） ○ 按需要醃肉 ○ 準備甜點食譜的材料，並混合麵團 ○ 準備合適大小的蒸籠，並調節熱力至所需溫度 ● 把食物放在適當的煮食用具中，並放入蒸鍋 ● 小心控制蒸煮食物的溫度及時間，確保食物根據要求烹煮 ● 按食譜要求加飾菜及上菜 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
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"> ● 理解食譜要求及完成蒸煮工序的準備工作 ● 選擇及使用適合食譜的正確蒸煮方法 ● 根據菜餚要求的標準，控制溫度及時間，完成蒸煮食物

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

備註	同時參考108385L1 – 烹調一般蒸煮菜餚
----	-------------------------