

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	烹調日本式燒物 ( <i>Yakimono</i> )
編號	108442L2
應用範圍	這個能力單元適用於食物出品部工作且涉及製備日本式食物的從業員。日本式燒物一般用炭火烤製，在烹調過程中或烹調後，通常會用燒汁或鹽來調味。這個能力單元關注烹調一般日本式燒物的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本式燒物 (<i>Yakimono</i>) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識不同類型的燒物，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 燒雞肉串 (<i>yakitori</i>)</li> <li>○ 燒豬肉串 (<i>yakiton</i>)</li> <li>○ 爐端燒 (<i>robatayaki</i>，傳統煤火烤煮)</li> <li>○ 鹽燒 (<i>shioyaki</i>)</li> <li>○ 居酒屋 (<i>izakaya</i>，像小吃的酒吧食物)</li> </ul> </li> <li>● 基本認識不同的烤製方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 直接燒烤</li> <li>○ 兩區燒烤</li> <li>○ 間接燒烤</li> </ul> </li> <li>● 基本認識用來醃製燒物的醃料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 用於紅肉的大蒜醬油</li> <li>○ 用於雞肉、豬肉及魚肉等的柚子胡椒 (<i>yuzu kosho</i>)</li> <li>○ 用醬油、檸檬汁及橄欖油製成的多用途蔬菜醃料</li> </ul> </li> <li>● 基本認識用來烹調燒物的器具類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 串肉叉</li> <li>○ 烤架刷</li> <li>○ 用來翻魚的鉗子及鏟子</li> <li>○ 扇子</li> <li>○ 噴壺</li> <li>○ 烤爐溫度計</li> </ul> </li> <li>● 具備控制溫度的基本技能 ( 從低熱300°F至高熱500°F )</li> <li>● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序</li> </ul> <p>2. 烹調日本式燒物 (<i>Yakimono</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解燒物的食譜</li> <li>● 準備用來烹調燒物的材料及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 取得所需的材料。對於燒雞肉串，根據食譜選擇正確種類及質量的雞</li> <li>○ 混合醃料並醃肉，或混合烤製時使用的醬汁</li> <li>○ 準備串肉叉，如果使用竹籤，使用前需先浸一下</li> <li>○ 把材料切至適當的大小</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>○ 取得充足的木炭</li><li>○ 清潔烤製時使用的器具，特別是與食物有直接接觸那些</li><li>● 選擇合適的烤爐，根據所用的燃料及不同的烤製方法設置烤爐，例如：<ul style="list-style-type: none"><li>○ 木炭</li><li>○ 氣體燃料、電力</li><li>○ 木</li></ul></li><li>● 預熱烤爐，在烤架上刷油以防止食物黏在架上</li><li>● 監察熱源，並通過添加或拿走木炭、調整氣體燃料量或控制電力等，保持穩定的溫度</li><li>● 當溫度達到食譜指定的所需溫度時，把食物放到烤爐上</li><li>● 在食物表面刷上醬汁以防止食物燃燒，並為食物調味</li><li>● 小心控制烤製食物的溫度及時間，確保食物根據食譜要求烹煮</li><li>● 上菜時，根據食譜在食物旁邊配上所需的調味品</li></ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 尊重食物，不要浪費美好的食物</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>● 理解食譜要求並做好準備功夫，令烹調燒物的過程不會遇到阻礙</li><li>● 預熱烤爐至正確的溫度，並在整個烤製過程中監控烤製的溫度，包括把食物移至烤爐較低溫的地方，確保食物根據食譜要求烤製</li><li>● 使用正確的技巧，例如：在烤架上刷上油，防止食物黏在架上；在適當的時候，把醬汁刷在食物表面上，以造出食譜要求的顏色、味道及質感</li></ul>
備註	同時參考108393L1 – 烹調一般烤製菜餚