

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	烹調日本式煮物 ( <i>Nimono</i> )
編號	108443L2
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。煮物 ( <i>nimono</i> ) 是日本料理中的燉菜，通常以一種基底材料，在以清酒、醬油及少量甜味劑調味製成的醬汁 ( <i>shiru</i> ) 湯底中以小火煮製而成。這個能力單元關注烹調日本式煮物 ( <i>Nimono</i> ) 的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本式煮物 (<i>Nimono</i>) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識常見的煮物類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 角煮 (<i>kakuni</i>)</li> <li>○ 煮魚 (<i>nizakana</i>)</li> <li>○ 味噌煮 (<i>misoni</i>)</li> <li>○ 薯仔燉肉 (<i>nikujaga</i>)</li> </ul> </li> <li>● 基本認識烹煮上湯所用的基本材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 日本式上湯 (<i>dashi</i>)</li> <li>○ 醬油</li> <li>○ 糖</li> <li>○ 清酒</li> <li>○ 味醂 (加甜的米酒)</li> </ul> </li> <li>● 基本認識烹調煮物的常用材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 蔬菜：洋蔥、紅蘿蔔及蘑菇</li> <li>○ 含澱粉的材料：日本南瓜 (<i>kabocha</i>)、薯仔及芋頭</li> <li>○ 肉類：雞肉及豬肉</li> <li>○ 魚：鯖魚及三文魚</li> </ul> </li> <li>● 切割蔬菜及肉來烹調煮物</li> <li>● 基本認識燉煮食物的所需溫度，例如：保持溫度剛剛在沸點以下</li> <li>● 基本認識烹調煮物時使用鍋內蓋 (<i>落とし蓋, otoshi-buta</i>) 的技巧</li> <li>● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序</li> </ul> <p>2. 烹調日本式煮物 (<i>Nimono</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解煮物的食譜</li> <li>● 準備烹煮的材料及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 取得所需的材料</li> <li>○ 量度蔬菜及肉的份量，並把它們切割至合適的大小及形狀</li> <li>○ 準備餐具</li> </ul> </li> <li>● 烹煮方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 用適當大小的平底鍋把肉煎成褐色</li> <li>○ 加入所需的材料，組成烹調煮物用的醬汁 (例如：味醂、糖、清酒及醬油)</li> <li>○ 根據食譜加入所需的蔬菜</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>○ 加入充足的日本式上湯或水，覆蓋主要材料</li><li>● 把鍋內蓋直接放在食物上面，用蓋子的重量把食物壓下，使熱力能均勻分佈</li><li>● 根據食譜把溫度控制在低熱的狀態指定的時間</li><li>● 按食譜指示加飾菜，並在上菜時，在食物旁配上調味品</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>● 了解在烹調煮物期間使用鍋內蓋的作用</li><li>● 使用正確的切割技巧來準備煮物的材料</li><li>● 控制熱力，確保烹調出的煮物符合食譜要求的質量</li></ul>
備註	同時參考108390L1 – 烹調一般燉製菜餚