

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	烹調日本式天婦羅 (<i>Tempura</i>)
編號	108444L2
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。天婦羅是日本式油炸食品之一，由裹了麵糊的海鮮或蔬菜，經油炸烹製而成。這個能力單元關注烹調一般天婦羅的能力。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調日本式天婦羅 (<i>Tempura</i>)的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 了解新鮮製備麵糊對烹調天婦羅的重要性 • 基本認識製備酥脆麵糊的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 傳統：冰水、麵粉及蛋黃 ◦ 現代：變化可能還包括有汽的水、小蘇打、粟米粉、薯粉或油 • 具備控制烹煮溫度的基本知識及技能，確保天婦羅能煮熟，且具有所需的顏色 • 基本認識用作油炸的器具類型 • 基本認識把食物放進熱油中的方法 • 認識適合用來炸食物的油的種類，確保炸好的天婦羅不會軟軟的，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油 ◦ 低煙點：芝麻油、葵花籽油（未經精煉）及粟米油（未經精煉） • 對與天婦羅一同上菜的醬汁及調味品有基本認識 • 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險 <p>2. 烹調日本式天婦羅 (<i>Tempura</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解食譜 • 準備烹煮，例如 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 正確稱重材料，並按照材料的比例，製作麵糊 ◦ 準備烹煮過程使用的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 炸爐或厚底鍋 ▪ 筷子或攪拌器 ◦ 把蔬菜及海鮮（食物）切至所需的大小及形狀 • 根據組織的配方，選擇合適的油或混合不同的油 • 把油倒進炸爐或鍋中預熱 • 根據所需的質感，混合麵糊的材料 • 在食物上撒上麵粉，幫助麵糊黏在食物上 • 把食物沾上麵糊，然後快速把食物放進油中。不要令炸爐過度擠擁，該給每件食物之間留有足夠空間，讓食物能均勻受熱烹煮。 • 把食物炸至金黃色或食譜要求的程度 • 把炸好的食物從油中取出，並放在紙巾或架上瀝乾 • 輔以醬汁或調味品，馬上上菜 • 按照組織的要求清潔及儲存器具

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
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">• 進行所有準備工作，包括選擇及稱重正確份量的材料，以及準備油炸時使用的所有器具，並把它們放在適當的位置• 把麵糊混合至所需的質感，以造出食譜要求的質量• 根據食譜的要求，選擇或混合油。控制熱力，把食物炸至酥脆及金黃色，或按食譜的要求炸食物
備註	