

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	製作日本式茶水
編號	108447L2
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。這個能力單元關注利用常見的散裝茶葉製作日本式茶水的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作日本式茶水的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 基本認識不同類型的茶及其特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 煎茶 (<i>sencha</i>)：以其微妙的甜味、溫和的澀味和青花香氣聞名 ○ 覆下茶 (<i>kabuse cha</i>)：帶有芳醇的味道及較暗淡的顏色 ○ 玉露 (<i>gyokuro</i>)：帶有清甜、溫和的味道，以及清新、青花的香味 ○ 焙茶 (<i>hojicha</i>)：烘製而成的茶，帶有怡人清爽及烘烤的味道，且幾乎沒有苦澀味 ○ 玄米茶 (<i>genmaicha</i>)：番茶 (<i>bancha</i>) 及烤糙米混合而成的茶，略帶堅果味 • 基本認識用來沖泡綠茶的水的類型，例如：一般建議使用軟水（鈣及其他礦物質含量較低）。自來水可能含有太多氯，未必適合。建議使用經過濾的水或不含大量礦物質的瓶裝水 • 認識用來泡茶的基本工具及設備，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 茶壺（急須，<i>kyusu</i>） ○ 茶杯（茶碗，<i>chawan</i>）及茶杯碟（茶托，<i>chataku</i>） ○ 茶葉罐（茶筒，<i>chazutsu</i>） ○ 茶勺（茶匙，<i>chasaji</i>） ○ 溫度計（如有需要） • 認識泡茶所需的水溫及時間，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 煎茶：80-90°C，約60秒 ○ 玉露：50-60°C，約150秒 ○ 焙茶：沸水，約30秒 ○ 玄米茶：沸水，約30秒 • 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>2. 製作日本式茶水</p> <ul style="list-style-type: none"> • 做好泡茶的準備，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 量出正確份量的水並把水煮沸（使用自來水時，建議先煮沸），然後根據不同種類的茶，把水冷卻至合適的溫度 ○ 根據人數，量出正確份量的茶葉。一般來說，每人約需2克茶葉（1茶匙） ○ 取得並設置正確數量的茶杯 ○ 選擇合適大小的茶壺 • 倒入熱水，令杯子及茶壺暖和 • 茶壺變暖後，把熱水倒出，並加入茶葉 • 確定熱水溫度正確，把熱水加入茶壺中。根據茶的種類，沖泡充足的時間

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">把茶倒入杯中，每杯約加至四分之三滿 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">遵循行業慣例，沖泡合乎指定質量的茶觀察自己的表現，以改進自己或採取糾正措施
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">正確辨別不同類型的茶葉，並根據客人的要求，選擇正確的茶葉來沖茶確定沖泡所選類型的茶葉的水溫正確，並把茶葉沖泡合適的時間，以製作出預期的顏色及味道的茶水有系統地遵循從準備到上桌，以及暖茶及茶壺的程序，同時注意使用正確份量的茶葉
備註	