

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	烹調泰國式魚類
編號	108459L2
應用範圍	這個能力單元適用於從事食物出品部工作且涉及製備泰國式食物的從業員。烹調泰國式魚類的方法有很多種，包括嫩煎、焗製、烤製、油炸、蒸，甚至製湯。這個能力單元關注製備整尾烤魚 (<i>Pla pao</i>) 及一同上桌的醬汁的能力。這些能力也可應用於烤製其他魚類菜餚。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 烹調泰國式魚類的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識適合以泰國式方法烹調的各種魚類，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 鯛魚 ○ 海鯛 ○ 鱸魚 ○ 或任何白肉魚類 ● 具有準備魚的基本知識及技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 去除內臟 ○ 去骨 ○ 醃製 ● 基本認識不同烹煮方式控制溫度的技巧 ● 具有判斷魚何時煮熟的基本知識及技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 觸摸魚時，覺得魚肉結實 ○ 塗上鹽的白色魚皮，變成脆皮及金黃色 ○ 檢查魚的最厚部分的內部溫度 ● 具有判斷魚的新鮮度的基本知識 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 烹調泰國式魚類</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解泰國式魚類菜餚的食譜 ● 準備魚及材料作烹煮，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 根據食譜取得魚 (正確類型及大小) ○ 去除內臟及清潔魚 ○ 集合、切割及切碎材料，例如把檸檬草、青蔥及泰國青檸葉填塞在魚中 ○ 如果只需魚肉，去除魚骨 ● 煮魚： <ul style="list-style-type: none"> ○ 確保熱源達到最佳溫度 ○ 把魚轉移，開始烹煮 ● 根據菜餚的要求，如有需要，把煮好的魚上桌時，配以適當的醬汁或調味品 <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

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 選擇正確的魚類，並按照不同的烹煮方式做好準備• 準備食譜所需的其他材料• 按食譜所需，應用適當的技巧及判斷正確的烹煮時間
備註	