

## 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	製作越南式牙車快
編號	108460L2
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越南式食物的從業員。越南式牙車快 (沙律·Gỏi/Nộm) 是各種新鮮蔬菜及肉類 (不是必須) 的組合。與其他越南菜餚相似, 它總是嘗試平衡五種不同的味覺: 辣、酸、苦、鹹及甜。牙車快有很多不同的種類, 各使用不同的蔬菜。這個能力單元關注製作一般越南式雞肉牙車快的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作越南式牙車快的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識不同種類的越南式牙車快, 例如: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gỏi: 通常含肉或魚的沙律菜餚</li> <li>○ Nộm: 通常不含肉沙律菜餚</li> </ul> </li> <li>● 基本認識越南式牙車快的獨特之處, 例如: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 使用新鮮的本地蔬菜及水果 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 蔬菜: 磨碎的大頭菜、苳藍 (德國大頭菜)、椰菜及青瓜等</li> <li>▪ 水果: 木瓜及芒果等</li> </ul> </li> <li>○ 通常不用生菜</li> <li>○ 蔬菜會先用鹽水浸泡或醃製</li> </ul> </li> <li>● 基本認識製備鹽水的配方, 例如: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1份糖、1份醋及1份水</li> </ul> </li> <li>● 基本認識準備牙車快醬料的技巧及製作牙車快醬料的主要材料, 例如: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 魚露</li> <li>○ 醋</li> <li>○ 糖</li> <li>○ 蒜</li> <li>○ 辣椒</li> </ul> </li> <li>● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識</li> </ul> <p>2. 製作越南式牙車快</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 理解牙車快食譜</li> <li>● 準備醬料: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 把材料 (魚露、醋、糖及水等) 放進平底鍋中, 以中火加熱</li> <li>○ 加熱混合物, 直至溫度剛好在沸點以下。把所有材料拌勻後, 放在一旁讓它冷卻</li> <li>○ 充分冷卻後, 加入其他材料 (蒜、辣椒及青檸汁)</li> </ul> </li> <li>● 準備製作牙車快: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 選擇蔬菜及水果, 並把它們切至所需的形狀及大小</li> <li>○ 準備鹽水, 並把蔬菜及水果浸泡在鹽水中</li> <li>○ 準備裝飾材料 (磨碎的花生及炸青蔥等)</li> </ul> </li> <li>● 按食譜需要, 準備肉類材料</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>• 準備牙車快<ul style="list-style-type: none"><li>◦ 把所有牙車快材料放在一個大碗中混合並拌勻</li><li>◦ 加入牙車快醬料，並輕輕攪拌</li></ul></li><li>• 把牙車快放在上菜碟上，按需要加入飾菜及配上調味品/配菜，例如：魚露及蝦餅等</li></ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 根據組織要求的標準，按照食譜製作菜餚</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>• 選擇牙車快食譜所需的蔬菜及水果，並確保它們新鮮</li><li>• 正確準備鹽水，並按次序浸泡不同的蔬菜及水果，以免影響它們的質感及菜餚的整體味道</li><li>• 準備牙車快的醬料，並調整調味料的份量，以達到食譜及組織要求的質量</li></ul>
備註	