

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	製作越南式河粉
編號	108461L2
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。越南式河粉由特製的肉湯、河粉、香料、香草及肉類配料組成。這個能力單元關注製作越南南部的牛肉河粉的能力，但這些能力也適用於製作牛肉以外的其他類型越南式河粉。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作越南式河粉的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的越南式河粉，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 北部的河粉：一般使用較寬的河粉及較多的蔥。只會加入醋、魚露及辣椒醬作為調味料 ○ 南部的河粉：所用的湯稍微甜一點，並會加入豆芽及較多種類的新鮮香草 ● 了解湯底對這道菜的重要性 ● 具有製作湯底的基本知識及技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 去除骨頭及肉的外面的雜質、軟組織及血 ○ 燙煮骨頭及肉，或把它們煮成半熟 ○ 控制溫度，長時間燉煮 ● 基本認識用來製作越南式河粉的麵條種類： <ul style="list-style-type: none"> ○ 類型：乾或新鮮河粉 ○ 型狀：長方形（1.5mm厚、3-4mm寬及20cm長） ○ 顏色：乳白色 ○ 味道：來自大米的甜味及有一點嚼勁 ○ 沒有添加防腐劑或人造香料 ● 基本認識用來製作越南式河粉的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 深的過濾籃 ○ 高身湯鍋 ○ 長木筷子 ○ 大湯匙或量勺 ○ 平底鍋 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 製作越南式河粉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解越南式牛肉河粉的食譜 ● 準備湯底： <ul style="list-style-type: none"> ○ 取得肉及骨頭（例如牛尾及牛骨），燙煮一下以去除雜質 ○ 把洋蔥、薑及香料爆香 ○ 把所有骨頭、洋蔥、薑（去除燒焦的皮）及八角放入剛煮的沸水中 ○ 減低火力並以小火烹煮2-4小時（愈久愈好） ● 準備製作越南式牛肉河粉

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"> ○ 從湯中取出骨頭，把蔬菜篩出，並加入調味料 ○ 如果使用乾河粉，把河粉浸在冷水中10分鐘，然後瀝乾 ○ 把生牛肉切成薄片 ○ 準備飾菜（配料）及調味品（豆芽、魚露、辣椒醬、青檸或檸檬及芫荽等） ● 烹煮越南式牛肉河粉 <ul style="list-style-type: none"> ○ 用另一個深平底鍋把水煮沸 ○ 把河粉放在濾籃中 ○ 持續地在沸水中拋動攪拌河粉，直至河粉變軟及煮熟 ● 把河粉放在碗中，並在其上放上配料 ● 如有需要，加熱湯底。把沸熱的湯舀進各碗中，把湯均勻地淋在牛肉上把牛肉燙熟 ● 把越南式牛肉河粉上桌時，配上調味品 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據組織要求的標準，按照食譜製作菜餚
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"> ● 根據組織要求的標準，準備湯底 ● 使用正確的烹煮技巧，並且把河粉煮至食譜要求的質感（不會未熟或過熟） ● 把生牛肉切至正確的厚度。把湯底重新加熱至可煮熟碗中牛肉的溫度以便上菜
備註	