

## 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	製作越南米紙卷
編號	108462L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作越南式食品的出品部從業員。於食肆或相關的工作地點，通過專業知識和技巧，及食肆所定標準及用料等來製作越南米紙卷，令成品在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對製作越南米紙卷的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 瞭解越南式餐飲在香港餐飲業的發展及競爭狀況</li> <li>● 具備良好及嫺熟的越式烹調技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 切配蔬菜和肉類</li> <li>○ 調較煮食溫度和火候</li> <li>○ 蒸、煮、炒、炸等廚藝</li> </ul> </li> <li>● 瞭解越南式餐飲的文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 飲食習慣</li> <li>○ 菜餚和食物的烹調或製作方法</li> <li>○ 調味料和食材的搭配等</li> </ul> </li> <li>● 掌握製作越南米紙卷的程序和秘訣</li> <li>● 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重</li> </ul> <p>2. 製作越南米紙卷：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 檢視食肆所提供有關越南米紙卷的食譜或餐單，及食肆的製作指引（如有的話）</li> <li>● 顧客落單後，按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆儲存的材料等因素來製作越南米紙卷，過程可能包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 準備所需的食物材料如米紙、紅蘿蔔、青瓜、蝦仁、扎肉、羅勒葉等</li> <li>○ 準備所需的醃料如豉油、胡椒粉、酒、糖及鹽等</li> <li>○ 準備所需的拌醬材料如青檸、魚露、蒜頭、指天椒等</li> <li>○ 將食材加入醃料，用高火煮至全熟</li> <li>○ 將拌醬材料置於盛器內，並混勻備用</li> <li>○ 將米紙浸至軟身，再將所有食料放置於米紙中心後妥善包裹</li> </ul> </li> <li>● 完成上述工序後，將成品及拌醬交樓面同事上菜供顧客享用</li> <li>● 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 醃料的選材及份量</li> <li>○ 拌醬的配搭及攪拌手法</li> <li>○ 煮食火候及時間的控制</li> <li>○ 包裹米紙卷的手藝等</li> </ul> </li> <li>● 對越南米紙卷餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等</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

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的越南米紙卷為己任</li><li>• 嚴格依從製作越南米紙卷的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等</li></ul>
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"><li>• 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的越南米紙卷</li><li>• 所製作的越南米紙卷能使顧客感到滿意及欣然享用</li></ul>
備註	