

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	製作美國式甜甜圈 (東甩) 及百吉圈
編號	108464L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作美國式甜甜圈及百吉圈的出品部從業員。於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作美國式甜甜圈及百吉圈，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. 對製作美國式甜甜圈及百吉圈的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解美國式甜甜圈及百吉圈在香港的市場及發展狀況 ● 具備製作美國式甜甜圈及百吉圈的良好技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 手搓麵糰 ○ 調較焗爐的溫度和火候 ○ 炸及烤焗等的廚藝 ● 瞭解美國式甜甜圈及百吉圈的文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 兩者外型相似 (是中空環狀、或中間有餡料的封閉型甜圈)，是可作早餐或小吃的食品 ○ 甜甜圈是油炸的麵包，一種用麵粉、砂糖、奶油和雞蛋等混合後再經油炸的甜食 ○ 百吉圈則是將經過發酵的麵粉糰水煮，再進行烘烤 ● 掌握製作美國式甜甜圈及百吉圈的程序和秘訣，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 如何在製造過程中加入不同特式的醬料如朱古力醬、果醬等 ○ 如何在短時間內讓甜甜圈完全炸熟 ○ 如何使百吉圈有著特別的口感，耐嚼的質地及光澤的外觀等 ● 具備對製作食品及廚房工作的興趣及尊重 <p>2. 製作美國式甜甜圈及百吉圈：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視食肆所提供有關美國式甜甜圈及百吉圈的食譜或餐單，及其製作指引 (如有的話) ● 按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆的指引等來製作美國式甜甜圈及百吉圈，程序可能包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 甜甜圈： <ul style="list-style-type: none"> ■ 準備相關食材及配料如麵粉、砂糖、牛奶、糖霜等 ■ 將麵粉、酵母、蛋、糖、鹽和水等混合，使用麵包機或用手搓方式攪拌成麵糰 ■ 放於碗中後包上保鮮紙，於暖處發酵數十分鐘 ■ 於桌上撒上麵粉後放上已發酵麵糰，桿平至數厘米厚 ■ 以圓形模吸成甜甜圈形狀 ■ 於托盤上撒上麵粉後放上麵糰並包上保鮮紙，於暖處發酵十數分鐘 ■ 將焗爐加熱油至180°，放入甜甜圈烤焗至兩面金黃 ■ 混合所有糖霜面材料，放入甜甜圈半浸再涼乾，完成 ○ 百吉圈： <ul style="list-style-type: none"> ■ 準備相關食材及配料如麵粉、砂糖、鹽、乾酵母等

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"> ▪ 將麵粉加酵母粉加水，和成麵糰 ▪ 蓋上保鮮膜發酵，之後搓成條做成麵包圈的形狀 ▪ 在煮沸的糖水中過一下略煮 ▪ 撈起後鋪上朱古力、葡萄乾等的配料 ▪ 放入焗爐烤焗合適的時間，完成 <ul style="list-style-type: none"> • 甜甜圈或百吉圈製作完成後，將成品及其他伴碟食品等交樓面同事上菜供顧客享用，或於門市發售 • 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"> ○ 對醬料及配料等在選材及份量的控制 ○ 對麵粉在發酵及烤焗等時間方面的控制 ○ 在炸甜甜圈時恰當地控制其膨脹效果 ○ 在水煮過程中使百吉圈麵團產生特殊的韌性和風味 ○ 有技巧地以配料的排放增強色、香、味等美感等 • 對美國式甜甜圈及百吉圈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 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的美國式甜甜圈及百吉圈為己任 • 嚴格依從製作美國式甜甜圈及百吉圈的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
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"> • 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的美國式甜甜圈及百吉圈 • 所製作的美國式甜甜圈及百吉圈能使顧客感到滿意及欣然享用
備註	