

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	掌握各類中式食品物料的特性
編號	108466L3
應用範圍	此能力單元適用於與出品部相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能懂得各種中式食品物料的品質、用途及貯存方法等，以配合菜餚製作。
級別	3
學分	4
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式各類食品物料特性的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白鮮活類食品原料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 豬、牛、羊的不同種類及其他畜類品種的名稱、別名、原產地、特徵、生長週期、規格、烹調用途等，如浙江兩頭烏豬隻等 ○ 雞、鴨、鵝及其他禽類品種的名稱、別名、原產地、特徵、生長週期、規格、烹調用途等，如竹絲雞等 ○ 珍貴魚的種類、名稱、別名、形態、特徵、產地來源、起肉率、食味等，如鱘魚等 ○ 珍貴蝦、蟹、貝類及水產製品的種類、名稱、形態、特徵、產地來源、食味等，如龍蝦等 ○ 各種奶製品的成份、特徵、保存知識、用途等，如芝士等 ● 明白植物性食品原料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 珍貴食用菌類的名稱、別名、產地來源、形態、特徵、質量等，如羊肚菌等 ○ 各種野生蔬菜的產地、名稱、別名、形態、食用價值、採摘月份等，如蕨菜等 ○ 各種入口新型蔬菜的產地、名稱、別名、形態、食用價值等，如羊角豆等 ● 明白調味料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種鹹味與鮮味調味料的名稱、別名、原產地、顏色、製造方法、成份、味道、儲存方法、用途等，如沙律醬 ○ 各種甜味與酸味調味料的名稱、別名、顏色、味道、成份、製造方法、原產地、儲存方法、用途等，如蘋果醋等 ○ 各類辣味與香味調味料的名稱、別名、顏色、味道、成份、製造方法、原產地、儲存方法、用途等，如迷迭香等 ○ 各種膨鬆、嫩化、凝固、增稠調味料的分類、味道、顏色、成份、儲存、用法等，如發粉等 ○ 各種香味色素特殊調味料及發色劑的名稱、儲存、成份、用法、使用量等，如紅蘿蔔素等 ● 明白原料的組織成份，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 畜類動物的組織及物質化學成份等 ○ 禽類動物的組織及物質化學成份等 ○ 水產類動物的組織及物質化學成份等 ○ 蛋類的組織及物質化學成份等 ○ 牛奶的物質化學成份等 ● 明白原料在貯存過程中的變化，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 植物性原料在貯存過程中各階段的物理化學變化、產生的物質、原料的食用價值等 ○ 動物性原料在貯存過程中各階段的物理化學變化、產生的物質、原料的食用價值等

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<p>2. 掌握中式各類食品物料的特性：</p> <ul style="list-style-type: none">• 於工作期間，按要求及所掌握各類食品物料的特性等來行事• 妥善應用食品物料的特性，包括：<ul style="list-style-type: none">○ 因應食品原料的特性，選擇最佳的貯存方法○ 因應食品原料的特性，撰擇最佳的烹調方法○ 撰擇合適的食品原料，配合菜餚製作等• 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 於工作期間，經常以專業精神和手法來處理各類食品物料，不瞞騙上級或顧客等
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">• 能懂得動植物類食品原料及調味料的特性、產地、特徵、用途等；及• 能選擇最佳貯存/烹調方法，配合菜餚製作。
備註	