

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	運用烹飪原料複雜加工技術
編號	108467L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握較複雜鮮活原料的加工技術，及獨立處理貴價乾貨漲發。根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對烹飪原料複雜加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 懂得挑選及準備各式肉類，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 掌握各種肉類挑選的準則、規格等 ○ 掌握各種肉類的貯存要求等 ○ 根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等 ● 懂得處理貴價乾貨漲發，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 認識貴價乾貨的發好斤兩 ○ 運用各種乾貨漲發技術，處理名貴乾貨，如魚翅等 ● 掌握較複雜鮮活原料的加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 掌握各種較複雜的禽畜類的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 加工技術 ▪ 步驟 ▪ 注意事項，如乳豬胚的加工等 ○ 掌握各種較困難的水產動物的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 加工技術 ▪ 步驟 ▪ 注意事項等 <p>2. 運用烹飪原料複雜加工技術：</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，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，經常以專業態度來挑選食品原料以供製作各式菜餚，並以顧客的利益為優先考慮
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"> ● 能掌握較複雜鮮活原料的加工技術； ● 能獨立處理貴價乾貨漲發；及 ● 挑選及準備各式肉類，以供製作各式菜餚所需。

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

備註	
----	--