

## 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	切配及美化食品物料
編號	108468L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立地於廚房製作各種蓉泥，蔬果雕刻及掌握刀工美化及切配各樣原料。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對切配及美化食品物料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 懂得製作各種蓉泥，包括明白各種材料蓉泥的： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 製作方法</li> <li>○ 選料</li> <li>○ 製作過程</li> <li>○ 火候</li> <li>○ 保存技術等</li> </ul> </li> <li>● 掌握食品雕刻與烹飪實用技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種食品雕刻的概念與種類</li> <li>○ 各種果蔬雕刻的基本技巧及步驟等</li> <li>○ 圖案基礎造型、各種幾何圖形組合的表現技法、方法等</li> <li>○ 圖案色彩種類、性質、構成元素、與味覺關係、配搭、食用色素使用等技術</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 切配及美化食品物料：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，按要求及所具備切配及美化食品物料的技術等來行事</li> <li>● 運用刀工美化各種原料來： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 製作立體雕刻</li> <li>○ 製作果蔬的雕刻裝飾品</li> <li>○ 表現幾何圖形組合</li> <li>○ 切配及美化各種菜餚原料等</li> </ul> </li> <li>● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，經常以專業態度及藝術角度來切配及美化食品物料，不會偷工減料或減省程序</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>● 製作各種蓉泥；</li> <li>● 能獨立地處理蔬果雕刻；及</li> <li>● 能掌握原料切配之刀工美化技巧。</li> </ul>
備註	