

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	掌握複雜點心製作
編號	108470L3
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立地明白各種計算點心價格的方法，認識調味品及添加劑的特點及採用，減低營養損失的烹調方法。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對複雜點心製作前準備工作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識計算點心價格，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種點心價格制定的原則及計算方法 ○ 各種點心的定價程序 ○ 識計算點心毛利率的方法等 ● 懂得採用合理烹調方法以減低營養損失，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 點心製作過程中各類營養損失的原因 ○ 採用適當的烹調方法，以減低食物營養的損失等 ● 認識食品添加劑，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食用色素的特性、用途、儲存方法、用量等 ○ 各種膨鬆劑的特性、儲存方法、用途、用量等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 食粉 ▪ 臭粉 ▪ 發酵粉 ▪ 碱等 ○ 食品香料及其他添加劑的分類、特性、用量、儲存方法、用途等 ● 明白大米和麵粉的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種大米的特性、品質鑒定、磨製方法等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 糯米 ▪ 粘米 ▪ 紅米等 ○ 各種麵粉的特性、品質鑒定等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 高筋麵粉(乳白色,吸水率較高適用於一般麵包) ▪ 中筋麵粉(乳白色，吸水率中適用於一般中西點心) ▪ 低筋麵粉(白色，吸水率較低適用於一般蛋糕與西餅) ● 掌握複合調味品的特點，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 複合調味品的分類、常見各種複合調味品的味道、原材料、用途等 ○ 進口的複合調味品的分類、市面常見各種複合調味品的味道、原材料、用途等 <p>2. 掌握複雜點心製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握複雜點心製作等來行事 ● 有效地處理複雜點心製作前的準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 挑選調味料及添加劑

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">○ 採用減低營養損失之烹調方法等● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚● 有需要時，向上級提出制定點心價格的建議 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來進行複雜點心製作前的準備工作，不會偷工減料或馬虎了事
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">● 能採用合理烹調方法以減低營養損失；及● 能瞭解食品添加劑、大米、麵粉和複合調味的特性等。
備註	