

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	製作複雜點心餡料
編號	108471L3
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，能獨立製作各式包點心用之特色餡料，以及運用各式餡料製作點心。
級別	3
學分	8
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對製作複雜點心餡料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握點心餡心的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 點心餡心的概念、種類和作用 ○ 餡心的製作要求 ○ 包餡比例的要求等 ● 具備製作複雜點心餡心的技巧 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 <p>2. 製作複雜點心餡料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握製作複雜點心餡料的技巧等來行事 ● 妥善發揮製作複雜餡心的： <ul style="list-style-type: none"> ○ 製作工藝 ○ 流程 ○ 用料 ○ 製作方法等 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色餡料 ● 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，經常以專業及專注的態度來製作複雜點心餡料，不會因偷工減料或馬虎了事而至貨不對辦
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"> ● 能製作各種特色餡料；及 ● 運用各式餡料製作點心。
備註	