

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	製作複雜點心麵皮
編號	108472L3
應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆點心部門，能按各式點心製作要求，獨立地完成各式麵皮(點心皮)的工作。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對製作複雜點心麵皮的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白影響膨鬆麵皮的因素，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種影響生化膨鬆麵皮質量的因素 ○ 各種影響物理膨鬆麵皮質量的因素等 ● 掌握較深入層酥麵皮製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種層酥(酥皮、擘酥類)的特點及原理 ○ 各種層酥麵皮的酥層造法及開酥方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 干油酥 ▪ 水油酥 ▪ 大包酥 ▪ 小包酥 ▪ 擘酥等 ● 懂得處理較深入米粉麵皮的製作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種米糕類麵皮的製作方法 ○ 各種米粉類麵皮的製作方法 ○ 各種發酵米漿類麵皮的製作方法等 ● 懂得製作更多其他材料麵皮，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種澄粉麵皮的製作方法 ○ 各種魚茸麵皮的製作方法 ○ 各種蝦茸麵皮的製作方法 ○ 各種果蔬類麵皮的製作方法 ○ 各種糖漿麵皮的製作方法等 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 <p>2. 製作複雜點心麵皮：</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麵皮的技巧等來行事 ● 妥善使用上述不同的物料，發揮處理複雜點心麵皮的製作 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色點心 ● 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麵皮，不會因偷工減料或馬虎了事而至貨不對辦

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 能獨立地製作各式傳統點心麵皮（如：層酥、米粉、澄粉、魚茸、蝦茸、果蔬、糖漿麵皮等）。
備註	