

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 | 運用烹飪基本方法及工藝 |
| 編號 | 109643L1 |
| 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，在指導下，處理烹飪前期加工工序。 |
| 級別 | 1 |
| 學分 | 6 |
| 能力 | <p>表現要求</p> <p>1. 認識烹飪基本工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 分類、展示及運用主要類別的烹飪技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 烹飪技巧的概念和種類，以及合適的火候 ○ 描述及應用不同烹飪方法及火候的原則、方法及要點 ○ 展示及應用前期預備食品的烹調方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 醃製 ▪ 預先烹調（飛水）—用水、油 ▪ 高溫快煎 / 著色 ● 展示及應用在基本烹飪方法的前期預備工序之前的基本必要步驟，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 完成最後烹飪步驟所需的資源的定義與類別 ○ 預先烹調與最終烹飪方法的作用： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 控制出品的質量 ▪ 大型宴會時的準備工作 ▪ 應用及執行各種預先烹調及最終烹飪方法的技巧 <p>2. 運用烹飪的基本工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在預先烹調及/或最終烹飪階段運用烹飪基本工藝，突顯關鍵效果 ● 運用及展示烹飪方法中的基本技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 水加熱法 ○ 煮沸 ○ 油炸 ○ 飛水 ○ 水煮 ○ 翻炒 ● 運用基本烹飪方法及技巧以提升所需的烹飪效果： <ul style="list-style-type: none"> ○ 使用合適的盛裝菜餚的方法，遵從菜餚盛載的概念、要求及方法等 ● 分類並能辨別調味料，以及能應用調味技巧及其使用方法： <ul style="list-style-type: none"> ○ 能識別複合調味料的品種及組成，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 鹹香味 ▪ 麻辣味 ▪ 特色口味等 ○ 能辨別配合佐餐的調味料的種類，以及應用各類佐餐調味料的配製方法，例如： |

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">▪ 辣醃料（乾 / 濕）▪ 蒜茸汁味碟▪ 甜麪醬味碟等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 於工作期間，經常以敬業及專注的態度來運用烹飪基本工藝 |
| 評核指引 | <p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)在指導下，能辨別、應用及展示各種烹飪方法與各種烹飪基本工藝，包括濕加熱和乾加熱的概念。</p> <p>(ii)懂得基本烹飪方法及其他工藝。</p> |
| 備註 | |