

## 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   | 製作不同類型的基本冷熱甜品   |
| 編號   | 109648L2  |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。此單元著眼於製作不同類型的基本冷熱甜品的能力。  |
| 級別   | 2   |
| 學分   | 3   |
| 能力   | <p>表現要求</p> <p>1. 製作冷熱甜品的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本認識基本冷熱甜品的的分類，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 熱—梳乎厘、可麗餅、班戟、果餡捲、布丁、窩夫、貝涅餅、批等</li> <li>○ 冷—慕絲、布丁、啫喱、迷你蛋糕、蛋白霜餅等</li> </ul> </li> <li>• 基本認識製作常見的基本冷熱甜品的常用物品或材料，例如：蛋、麵粉、乳製品、糖</li> <li>• 認識製作冷熱甜品的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 蒸、水煮</li> <li>○ 焗</li> <li>○ 炸</li> <li>○ 不同組合的烹煮方法 — 泡沫、用氣體製作泡沫 ( espuma )、充氣</li> </ul> </li> <li>• 基本認識用於製作甜品的器材種類，例如：焗爐、打蛋器、炸爐、雪櫃、冷藏櫃、蒸籠、烤盤、掃、刀具、撒粉器、模具、腳花袋/管、篩、鍋爐及溫度計等</li> <li>• 認識基本的加工技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 充填、腳花</li> <li>○ 令表面閃亮 ( 澆糖漿 )、塗層</li> <li>○ 加飾菜、攪打</li> </ul> </li> <li>• 基本認識烹調時常用的不同定型劑或添加劑，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 明膠粉末</li> <li>○ 烹調過程中雞蛋凝固</li> <li>○ 水果中的糖及天然啫喱</li> </ul> </li> <li>• 基本認識如何存放基本冷熱甜品</li> <li>• 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險</li> </ul> <p>2. 製作不同類型的常見基本冷熱甜品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 了解食譜</li> <li>• 進行準備，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 取得並檢查所有材料的份量</li> <li>○ 根據食譜要求秤量材料</li> <li>○ 準備所需的設備及器具</li> <li>○ 準備所需的充填物及其他加工材料</li> <li>○ 清潔、清洗及按需要切水果</li> </ul> </li> </ul> |

## 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"><li>• 使用適當的方法或技巧（攪成糊狀（creaming）、輕輕混合（folding）、充氣（aeration）及混合（mixing）等）準備材料</li><li>• 使用適當的方法烹煮/製作常見的基本甜品，過程中，根據食譜所示，注意時間及溫度</li><li>• 根據食譜，用合適的飾菜，例如水果、香草、葉及飾物，為甜品作最後加工</li><li>• 完成的甜品應在適當溫度下存放備用</li></ul> <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔</li><li>• 持續檢視製作技巧以作進一步改善</li></ul> |
| 評核指引 | 此能力單元的綜合成效要求為：<br><br>(i)理解食譜，並按照食譜製作甜品<br>(ii)利用正確的方法，製作基本甜品<br>(iii)根據食譜的標準，通過控制製作的時間及溫度，製作常見的基本冷熱甜品   |
| 備註   |  |