

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	準備意大利式麵條菜餚
編號	109654L2
應用範圍	此能力單元適用於所有從事食物出品部工作的從業員。意大利是一種大眾喜愛的食物，也是世界上最受歡迎的菜品之一，領先於肉類、米飯和披薩。意式細麵(Spaghetti)是其中最廣為人知的一種意大利麵。意大利麵條有超過600多種不同的種類及形狀。此能力單元關注在香港使用可即煮的意大利麵條（乾或新鮮預製）烹調一般意大利麵條菜餚的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備意大利麵條菜餚所需的知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識及描述新鮮意大利蛋麵條、新鮮意大利麵條與乾意大利麵條之間的分別及特點，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 儲存意大利麵條 ○ 使用的醬汁：寬及筒狀的意大利麵條配以豐盛的肉醬；長而瘦的意大利麵條配以海鮮及油或忌廉製醬汁；扭曲的意大利麵條配以順滑的醬汁；其他則用充填的方式 ○ 烹煮時間：意大利麵條平均需要烹煮8 – 12分鐘 ● 熟知何時使用乾或新鮮意大利麵條，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 基本認識意大利麵條何時才算完美烹煮（al dente — 不會太軟且還有嚼勁） ○ 基本認識為甚麼煮意大利麵條時要加鹽 ○ 認識甚麼時候需要保留煮麵條用的水來準備醬汁，甚麼時候不用 ● 基本認識用來煮意大利麵條菜餚的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 大鍋 ○ 意大利麵條鉗子、瀘盆 ○ 計時器 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 準備意大利麵條菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解意大利麵條菜餚的食譜 ● 準備烹調意大利麵條菜餚，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 集合烹煮工具 ○ 根據菜餚的要求，取得正確的意大利麵條 ○ 集合並準備好其他材料 ● 用一個合適的大鍋裝滿水，並把水煮沸 ● 按照組織訂定的份量，把鹽加至水中 ● 把意大利麵條（緩慢地）加入沸水中。加以攪拌防止麵條黏在一起 ● 水再次沸騰時，開始計時。大部分意大利麵需要烹煮8 – 12分鐘，或按照包裝的說明烹煮所需的時間 ● 監察並檢查意大利麵條是否已煮熟，且達到不會太軟且還有嚼勁(al dente)的狀態 ● 根據食譜完成意大利麵條菜餚，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 與燉製醬汁拌勻

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">○ 根據食譜作最後點綴● 根據要求把菜餚上桌 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">● 按照組織的標準，製作出最好的意大利麵條菜餚● 在意大利，半份的意大利麵條可以作為前菜
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)根據菜餚的食譜，正確選擇合適類型的意大利麵條（新鮮或乾的）</p> <p>(ii)正確烹煮意大利麵條，使其質感符合「不會太軟且還有嚼勁(al dente)」的要求</p> <p>(iii)按照正確的次序烹煮意大利麵條，確保製作出的麵條符合所需的質量</p>
備註	