

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	製作法國式小圓餅 (Macaron)
編號	109659L2
應用範圍	此能力單元適用於從事食物出品部工作且涉及製備法國式食物的從業員。法國式小圓餅 (馬卡龍) 是一種鬆化的蛋白脆餅三文治，通常以果醬、朱古力忌廉 (gnash)、牛油忌廉 (buttercream) 或其他材料充填。此能力單元關注使用預製餡料製作法國式小圓餅的能力。
級別	2
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作法國式小圓餅的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識法國式小圓餅 (macaron) 與意大利式蛋白餅 (macaroon) 之間的分別 <ul style="list-style-type: none"> ○ 法國式小圓餅是以杏仁、蛋白及基礎餡料製成的 ○ 意大利式蛋白餅是以椰子片及經發打的蛋白製成的 ● 基本認識不同種類的法國式小圓餅之間的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 意大利式：使用意大利式蛋白脆餅 = 在發打中的蛋白加入熱糖漿 ○ 法國式：與糖及塔塔粉一起發打蛋白 ● 具有成功製作法國式小圓餅的基本知識及技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 室溫的重要性 ○ 使用新鮮的蛋白 ○ 發打蛋白至形成尖角，或用意大利式蛋白脆餅方式 ○ 避免過度發打蛋白杏仁混合物 ○ 控制啣出技巧，並在焗製之前讓其表面變乾 ● 基本認識用來製作法國式小圓餅的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 焗爐溫度 ○ 廚房磅 ○ 攪拌機及攪拌碗 ○ 篩 ○ 刮刀、啣花袋 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>2. 製作法國式小圓餅</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解法國式小圓餅的食譜 ● 準備製作法國式小圓餅，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 預熱焗爐 ○ 根據食譜量度所需材料 ○ 發打蛋白 ○ 混合糖並加入蛋白，並與杏仁粉混和 ○ 把混合物放進啣花袋 ● 發打蛋白，直到形成尖角，避免過度發打 ● 拌入經篩漏的糖粉，並按需要混入調味料或色素，不要過度攪拌

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">• 拌入糖/杏仁粉混合物並拌勻，直至質感變得光滑及黏稠• 讓麵糊在室溫下放置10-30分鐘，不用蓋著• 把麵糊放進腳花袋中，並在焗盤上腳出大小一致的圓形麵糊。放置最少45分鐘至1小時，讓外殼定形並形成乾燥的表面• 把法國式小圓餅烤焗指定的時間，然後放涼• 加入餡料並夾起一對外殼，便完成製作法國式小圓餅曲奇 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">• 加以練習以改善技巧，製作出完美的法國式小圓餅，過程中造成最少浪費，甚至不造成任何浪費
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)應用良好的烤焗技巧來製作所需的法國式小圓餅</p> <p>(ii)正確拌入材料（麵粉及糖等），並判斷混合物的質感是否正確，確保烤焗時能獲得所需的效果（即外殼不會裂開及各外殼的大小一致且形狀正確）</p> <p>(iii)控制焗爐溫度及烤焗時間，以達到所需結果</p>
備註	