

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	製作美國式漢堡包
編號	109660L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作美國式漢堡包食品的出品部從業員。此能力單元單元涉及於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作美國式漢堡包的能力。製成品需在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對製作美國式漢堡包的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解美國式100%牛肉漢堡包食品在香港的市場及發展狀況 ● 具備與美國式漢堡包相關的良好烹調技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 只用100%牛肉碎，加以調味 ○ 調校各種食材的煮食溫度和火候 ○ 運用合適的廚藝，例如：炸、燒烤、焗、煎等 ● 瞭解美國式漢堡包的餐飲文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 份量較大 / 物有所值 ○ 100%牛肉碎 ○ 用作佐餐的食材選擇多 ○ 可用的配菜及醬料的選擇多 ○ 味道感受 ● 充分掌握製作美國式漢堡包的程序和秘訣 ● 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重 <p>2. 製作美國式漢堡包：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視食肆所提供有關美國式漢堡包的食譜或餐單，及漢堡包製作指引（如有的話） ● 顧客落單後，按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆的指引等來製作美國式漢堡包，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 準備合適成份，大小，以及形狀的麵包 ○ 準備各種漢堡包所需的食物材料 ○ 根據指示 / 選擇，準備（包括洗淨，和 / 或煮熟等）所需的配菜 ○ 準備所需的醬料 ○ 於平底鑊下適量的油，把漢堡扒（或其他肉類等）煎至兩面金黃色和熟透 ○ 按指示於麵包上塗上牛油，放上生菜等配料 ○ 按食肆的習慣用紙妥善包裹漢堡包或直接上碟 ● 漢堡包組合完成後，將成品及其他拌醬、伴碟食品等交樓面同事上菜供顧客享用，或於門市發售 ● 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 對醬料選材及份量的控制 ○ 對煮食火候及時間的控制

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">○ 配菜的選擇與份量的安排○ 有技巧地排放食材及配料，增強美感等● 對美國式漢堡包餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">● 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的美國式漢堡包為己任● 嚴格依從製作美國式漢堡包的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)能透過專業廚藝製作既正宗又地道的美國式漢堡包 (ii)所製作的美國式漢堡包能使顧客感到滿意及欣然享用
備註	