

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	製作美國式燒烤肉
編號	109662L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作美國式燒烤肉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燒烤肉的能力。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	3
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對製作美國式燒烤肉的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解美國式燒烤肉食品在香港的市場及發展狀況 ● 具備與美國式燒烤相關的良好烹調方法及技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 運用不同的烹調方法：燒烤、慢煮、煙燻、燻烤、烤製、水煮烤、紅外線 ○ 調校各種肉的煮食溫度和火候 ○ 不同地方的燒烤食譜的烹調方法及技巧 ○ 使用火源：根據食肆的消防安全規定使用木材、木炭或燃氣 ● 瞭解美國式燒烤肉的餐飲文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 醬汁 / 蘸料的運用 / 創意，提升肉及烹調方法的感官感受 ○ 手撕肉 ● 充分掌握製作美國式燒烤肉的程序和秘訣，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 使用木材或木炭作燻烤 ○ 處理燒烤設備及其他工具，例如用來塗上醬汁與調味料的掃、砧板、以小火加熱醬汁及燒烤醬所用的鍋子、切或剝肉用的刀、用來把肉撕成條的手套等 ○ 使用乾香料、鹽及糖揉搓，或使用醬料揉搓作調味，例如牙買加煙燻香料 ○ 美國的四種不同燒烤風格，例如卡羅來納、孟菲斯、德克薩斯及肯薩克城 ○ 運用美國式烤肉醬：醋、番茄、茄汁及芥末醬 ○ 認識配合燒烤肉的配菜 ● 充分具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重 <p>2. 製作美國式燒烤肉：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視食肆所提供有關美國式燒烤肉的食譜或餐單，及燒烤肉製作指引（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燒烤肉，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 按指示預熱燒烤用的火源 ○ 按食譜所示準備所有相關的食材及配料 ○ 如有需要，按指示醃製 / 預煮燒烤肉 ○ 按食譜所示準備醬汁 / 蘸醬及調味料 ○ 按指示或喜好，烹調並監察燒烤肉 ○ 燒烤肉烹調完成後，將成品及拌醬、伴碟食品等交樓面同事上菜供顧客享用 ● 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量，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">○ 對醬料、調味料等選材及份量的控制○ 對慢烤、燻烤等手法在火候及時間的控制○ 決定配菜的選擇與份量○ 恰當控制溫度，令肉質經長時間烤製而不乾老○ 巧妙地排放食材及配料，增強色、香、味等美感等 <ul style="list-style-type: none">● 對美國式燒烤肉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燒烤肉為己任● 嚴格依從製作美國式燒烤肉的用料及程序，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燒烤肉 (ii)所製作的美國式燒烤肉能使顧客感到滿意及欣然享用
備註	