

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	製作組合式烹調技巧菜餚
編號	109664L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，通過掌握較複雜烹調技巧，獨立製作組合式烹調技巧菜餚。此能力單元著眼於運用組合式烹調製作技巧菜餚的能力。
級別	3
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對製作組合式烹調技巧菜餚的認識： <ul style="list-style-type: none"> • 展現有關濕熱烹煮方法的理論知識 • 展現有關乾熱烹煮方法的理論知識 • 展現有關混合濕熱和乾熱的烹煮方法的理論知識，例如：燉、燜、真空低溫烹煮 (sous-vide) • 列出及搵述適合組合式烹調技巧的食材 2. 製作組合式烹調技巧菜餚 <ul style="list-style-type: none"> • 根據食譜製作出組合式烹調菜餚 • 運用適當的烹煮器具及設備進行組合式烹煮 • 判斷食物是否已完成烹煮，確定出品具有所需的質感、味道、顏色和形狀 • 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險 • 懂得視熱力為安全事項之一，避免受熱力所傷 3. 展示專業能力 <ul style="list-style-type: none"> • 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)根據菜餚的要求及組織的標準，製作組合式烹調技巧菜餚，並以所需的方式呈現</p>
備註	