

## 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	製作乳化醬料
編號	109665L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。醬料是菜餚的一個關鍵部分。此單元著眼於製作乳化醬料的能力。
級別	3
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製作乳化醬料的所需知識 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 充分認識暫暖、永久冰冷及半永久乳化醬料</li> <li>• 充分認識主要醬料類型，例如：暫冷油醋醬、蛋黃醬或暖荷蘭醬</li> <li>• 充分認識乳化作用的原理</li> <li>• 充分認識蛋黃、油和澄清牛油、酸等</li> <li>• 充分掌握準備乳化醬料的技巧</li> <li>• 充分認識各種乳化醬料，例如：蛋黃醬、蜜糖芥末醬</li> <li>• 對廚房的職業安全健康有良好認識，包括火警危險</li> </ul> </li> <li>2. 製作乳化醬料 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 取得用來製作醬料的材料，例如：油、醋、鹽、蛋黃及胡椒</li> <li>• 使用適量的乳化劑</li> <li>• 分次加入食材，讓液體與乳化劑均勻結合并攪拌</li> <li>• 部份醬料需要以高速的混合讓空氣進入到醬料裡，醬料再將空氣包起來。</li> </ul> </li> <li>3. 展示專業能力 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔</li> <li>• 尊重食物、材料及同事</li> </ul> </li> </ol>
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)選用正確份量的材料及乳化劑製作醬料</p> <p>(ii)根據醬料的要求及組織的標準，製作乳化醬料，並用作配搭相關菜餚。</p>
備註	