

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	製作醬汁
編號	109671L3
應用範圍	此能力單元適用於西式食肆中從事食品製作的從業員。醬汁能增強菜餚的整體味道，提升風味。而大多數醬汁都是以五種法式母醬為基礎，演化而成。此能力單元著眼於製作法式五大母醬的能力。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對製作醬汁的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 充分認識法式五大母醬，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 褐色醬汁 Espagnole ○ 牛奶醬Béchamel ○ 荷蘭醬Hollandaise ○ 白醬 Velouté ○ 番茄醬Sauce Tomat ● 認識法式五大母醬的餐飲文化與特色 <ul style="list-style-type: none"> ○ 褐色醬汁：Espagnole ○ 牛奶醬：Béchamel ○ 荷蘭醬：Hollandaise ○ 白醬：Velouté ○ 番茄醬：Sauce Tomat ● 表現出並展示對煮食及廚房工作的興趣及尊重 <p>2. 認識製作醬汁的方法：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 充分認識法式五大母醬的基本製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 褐色醬汁 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 由褐色面糊（以澄清牛油和面粉長時間烹煮而成）、小牛肉或牛肉高湯、牛骨、紅肉和蔬菜熬煮而成 ○ 牛奶醬 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 以白面糊（牛油和面粉）混合溫牛奶製成 ○ 荷蘭醬 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 將檸檬汁和澄清奶油（去除牛奶成分後的牛油）加入蛋黃，並以低溫烹煮攪拌 ○ 白醬 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 以雞、魚或小牛肉清湯為基礎，並納入面糊使清湯濃稠 ○ 番茄醬 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 以鹽腌五花肉中的油脂，加上紅蘿蔔、洋蔥、番茄、小牛肉高湯、香草及蒜焗煮而成，烹調約兩小時 ● 檢視食肆所提供有關法式五大母醬的標準化食譜（如有的話） ● 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 專心製作法式五大母醬• 嚴格依從製作法式五大母醬的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)製作正宗地道的法式五大母醬</p>
備註	