

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	掌握烹飪原料初步加工技術
編號	108415L2
應用範圍	此能力單元適用於與出品部相關工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，掌握各類烹飪原料初步加工技術及要求，協助出品部有關工作。
級別	2
學分	9（僅供參考）
	<p>表現要求</p> <p>1. 對烹飪原料初步加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>掌握較深入處理動物性原料的分割加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>豬的細分切割起肉的標準和技巧，及認識豬各部份肉（例如：頸肉、里脊等）的名稱、特性、食味等</li> <li>牛的細分、切割、起肉的標準和技巧等，及認識牛各部份肉（如牛霖肉、柳眼肉等）的名稱、特性、食味等</li> <li>羊的細分切割起肉的技巧和標準，及認識羊各部份肉（例如：羊腩、羊鞍等）的名稱、食味、特性等</li> <li>雞的細分、切割、起肉的標準和技巧，及認識雞各部份肉（例如：雞胸、雞翼等）的名稱、特性、食味等</li> <li>常見魚類及水產細分、切割、起肉的標準和技巧，及各部份的名稱、特性、食味等</li> <li>常見畜類內臟器官的初步加工技巧及標準</li> <li>常見禽鳥（例如：鴨、鵝、白鴿等）及其內臟器官的初步加工技巧及標準等</li> </ul> </li> <li>掌握較深入處理乾貨漲發技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>乾貨原料不同的漲發加工方法，如： <ul style="list-style-type: none"> <li>油發、鹼發及交替使用而達致漲發目的</li> <li>漲發比率等技巧</li> <li>懂得漲發相關原材料，如：竹筍、蠔豉等</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>2. 掌握烹飪原料初步加工技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>於工作期間，按上級指導及對烹飪原料加工技術的掌握等來行事</li> <li>恰當應用烹飪原料初步加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>處理鮮活原料的初步加工工作</li> <li>處理鮮活原料的切割起肉等</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在有需要時，及時向上級反映烹飪原料時遇到的問題，並提出改善的建議</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 於工作期間，經常以專業態度及知識來處理原料的切割及加工</li> </ul>
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在指導下，懂得處理鮮活原料的切割及加工技術；及</li> <li>• 在指導下，懂得處理乾貨漲發。</li> </ul>
備註	