

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作點心常用甜餡料
編號	CHI_06（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在指導下，製作中式點心常用生及熟甜餡料，協助點心部有關工作。
級別	2
學分	6（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 對點心常用甜餡料的認識 <ul style="list-style-type: none"> 知悉一般生、熟甜餡，包括： <ul style="list-style-type: none"> 乾果類（例如芝麻、花生、瓜子等） 新鮮或糖醃的蔬果類（例如紅棗、糖冬瓜、椰蓉等） 豆類（例如豆沙、蓮蓉、綠豆蓉等） 蛋類（例如奶黃、流沙蛋黃等） 掌握甜餡原料的加工製作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 原材切配方法 原料初步加工技術，例如浸泡、前期烹調等 常見甜餡料的用料、份量、製作方法 認識保存甜餡料的適當方法與溫度 製作點心常用甜餡料 <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，按上級指導及所具備製作點心甜餡料的技巧等來行事 按既定程序及指引製作甜餡原料 按既定程序及指引製作常見的甜餡料 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心常用的甜餡料
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"> 能夠在指導下，掌握各式生及熟甜餡原料的準備及加工製作。
備註	