

「出品部專業技能」職能範疇

| | |
|------|---|
| 名稱 | 掌握點心加溫熟製一般技術 |
| 編號 | 108424L2 |
| 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，能按生產工序所需，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等加溫熟製點心方法，製作點心。 |
| 級別 | 2 |
| 學分 | 6（僅供參考） |
| 能力 | <p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 對點心加溫熟製技術的認識 <ul style="list-style-type: none"> 基本方法 常見食材的熟製時間 火候控制 製作流程等 點心加溫熟製技術的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> 蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒 掌握點心加溫熟製一般技術 <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，按上級指導及所具備點心加溫熟製技術等來行事 有效運用多種熟製技法，製備各類點心 按上級指導以正確的火候及熟製時間製作點心 遵從相關的注意事項及製作流程 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發揮點心加溫熟製的技術 |
| 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"> 能夠掌握加溫熟製點心之技術，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等方法熟製點心，以配合生產工序所需。 |
| 備註 | |