

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作鹹肉糰
編號	ICH_01 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食物工場或食肆出品部負責製作鹹肉糰的從業員。糰主要分為灰水糰和鹹肉糰兩類，是端午節的應節食品。這個能力單元關注從業員掌握製作傳統鹹肉糰的基本流程與技巧。
級別	2
學分	2 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作鹹肉糰的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本辨別鹹肉糰的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>竹葉</li> <li>鹹水草</li> <li>長糯米</li> <li>開邊綠豆</li> <li>五花肉</li> <li>其他餡料如：鹹蛋黃、蝦米、冬菇、瑤柱</li> </ul> </li> <li>認識製作鹹肉糰的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>原材料前期加工</li> <li>常見包糰方式與步驟</li> <li>熟製及燜煮</li> <li>放涼保存及翻熱</li> </ul> </li> <li>具備工場或廚房衛生及食物安全程序的基本知識</li> </ul> <p>2. 應用製作鹹肉糰技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解鹹肉糰的食譜，並按指示製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>應用基礎流程製作鹹肉糰</li> <li>準確預備所需材料份量</li> <li>正確保存熟製好的產品</li> <li>以正確方法翻熱產品，以免構成食物安全隱患</li> <li>正確清潔及儲存製作器具</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>遵循傳統的製作技藝，製作出餡料豐富、帶有香氣、口感軟糯而不黏糊的鹹肉</li> </ul>

	糴
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>能正確辨別製作鹹肉糴的材料及工具，並能描述其特性和用途。</li> <li>在指導下，準確秤量製作材料，並能以正確的流程及方法製作鹹肉糴。</li> </ul>
備註	