

「出品部專業技能」職能範疇

| | |
|------|--|
| 名稱 | 製作鴛鴦 |
| 編號 | ICH_04 （臨時編號） |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於從事茶餐廳或食肆出品部工作的從業員。鴛鴦是香港代表性飲品之一，其製作過程分為沖製奶茶、沖製咖啡和混合三個工序。這個能力單元關注從業員掌握製作傳統鴛鴦的基本流程與技巧。 |
| 級別 | 2 |
| 學分 | 2 （僅供參考） |
| 能力 | <p>表現要求</p> <p>1. 製作鴛鴦的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本辨別製作鴛鴦的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> 粗茶：碎橙毫茶 (Broken Orange Pekoe, BOP) 中粗茶：碎橙毫花茶 (Broken Orange Pekoe Fannings, BOPF) 幼茶：塵茶 (Dust) 拼配咖啡粉 (Blended Coffee) 陳述鴛鴦調味原料的基礎組合及功效，包括： <ul style="list-style-type: none"> 全脂淡奶 植脂淡奶 砂糖 煉奶 列舉沖製鴛鴦的主要工具、操作方法及其功用，包括： <ul style="list-style-type: none"> 電爐 棉紗茶袋及茶圈 銚壺（茶壺） 茶殼（量茶匙） 茶杯（厚身陶瓷杯） 認識製作鴛鴦的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 拼配茶葉 撈茶（將茶葉拌勻倒入茶袋） 煲水 沖茶 焗茶 回溫 撞茶 |

| | |
|------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ 坐茶 ○ 煲煮咖啡 ○ 以合適比例混合花奶、茶和咖啡 • 對工場或廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 應用製作鴛鴦技術</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解鴛鴦的食譜，並按指示製作 <ul style="list-style-type: none"> ○ 應用基礎流程製作鴛鴦 ○ 準確預備所需材料份量 ○ 正確使用製作鴛鴦的工具及設備 ○ 調整紅茶、咖啡及調味原料份量比例，以滿足顧客要求，例如多奶、少奶、多茶、多啡、鴛走等 ○ 正確清潔及儲存製作器具 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 遵循傳統的製作技藝，沖泡出香濃順滑、茶與咖啡味恰到好處的鴛鴦 |
| 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"> • 能正確辨別沖泡鴛鴦的材料及工具，並能描述其特性和用途 • 在指導下，秤量正確的茶葉及咖啡粉比例，並能以正確的流程及方法沖泡港式鴛鴦。 |
| 備註 | |