

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作港式蛋撻
編號	ICH_05（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於從事食物工場或食肆出品部工作的從業員。香港的蛋撻分酥皮及曲奇皮兩種，兩者皆深受大眾歡迎，是十分著名的香港地道小食。這個能力單元關注從業員掌握製作港式蛋撻的基本流程與技巧。
級別	2
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作港式蛋撻的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> 認識及說明常見港式蛋撻的種類及特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> 酥皮蛋撻 曲奇皮(牛油皮)蛋撻 基本辨別製作港式蛋撻的原料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> 低筋麵粉 起酥油、豬油、牛油 雞蛋 砂糖、糖霜 其他常見材料例如鮮奶、淡奶等 列舉製作港式蛋撻的主要工具、操作方法及其功用，例如： <ul style="list-style-type: none"> 打蛋器 擀麵棍 蛋撻模具 焗爐 磅 攪拌盤 篩網/麵粉篩 刮刀 冷卻用網架 蛋撻紙托 認識製作港式蛋撻的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 製作酥皮及/或曲奇皮麵團 運用正確份量及比例製作蛋水 根據要求使用合適的模具製作撻殼

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 加入適當份量的蛋水 ○ 使用正確溫度及時間焗製蛋撻 • 對工場或廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 製作港式蛋撻</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解港式蛋撻的食譜，並按指示製作 <ul style="list-style-type: none"> ○ 應用基礎流程製作港式蛋撻 ○ 準確預備所需材料份量 ○ 正確使用工具及設備 ○ 妥善保存焗製好的產品，以免構成食物安全隱患 ○ 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，製作出口感酥香、餡料嫩滑的港式蛋撻
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"> • 能正確辨別製作港式蛋撻的材料及工具，並能描述其特性和用途。 • 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港式蛋撻。
備註	