

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作港式水餃
編號	ICH_08（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。水餃一直以來是大眾喜愛的日常餐點，製作技藝約於20世紀初傳入香港，初時酒家和街邊小販都有售賣水餃，但現時多在麵家出售。這個能力單元關注從業員掌握製作港式水餃的能力。
級別	2
學分	2（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作港式水餃的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本辨別製作港式水餃皮的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>低筋麵粉</li> <li>雞蛋</li> <li>食用鹼水</li> </ul> </li> <li>基本辨別製作港式水餃餡料的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>海蝦肉/河蝦肉</li> <li>半肥瘦豬肉</li> <li>竹筍</li> <li>冬菇</li> <li>木耳</li> </ul> </li> <li>列舉製作港式水餃的主要工具、操作方法及其功用，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>壓麵機 / 擀麵棍（製作水餃皮）</li> <li>餡碟</li> <li>餡挑</li> </ul> </li> <li>認識製作港式水餃的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>製作水餃皮</li> <li>餡料材料加工、混合及調味</li> <li>包水餃</li> <li>製熟</li> <li>放涼保存及翻熱</li> </ul> </li> <li>對工場或廚房的衛生及食物安全程序有基本認識</li> </ul> <p>2. 應用製作港式水餃技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解港式水餃的食譜，並按指示製作</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 應用基礎流程製作港式水餃</li> <li>○ 準確預備所需材料份量</li> <li>○ 正確使用製作港式水餃的工具及設備</li> <li>○ 正確保存未製熟及已製熟的產品</li> <li>○ 以正確的方法翻熱製好的產品，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> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵循製作技藝，製作出餡料豐富、美味鮮香的港式水餃</li> </ul>
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>• 能正確辨別製作港式水餃的材料及工具，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港式水餃。</li> </ul>
備註	