

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作炒米餅
編號	ICH_09（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。炒米餅在香港多見於新界鄉村，是香港的傳統賀年食品之一。這個能力單元關注從業員掌握製作炒米餅的能力。
級別	2
學分	2（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作炒米餅的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本辨別製作炒米餅的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> 粘米/粘米粉 黃糖 花生 其他常見材料：例如白芝麻、砂糖、椰蓉等 列舉製作炒米餅的主要工具、操作方法及其功用，包括： <ul style="list-style-type: none"> 焗爐 磨粉機 炒米餅模具 木槌 認識製作炒米餅的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 焗製粘米粉 製作黃糖漿 製作炒米餅粉團 調製餡料 粉團包入餡料 壓模及搽餅 烤焗 對工場或廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 應用製作炒米餅技術</p> <ul style="list-style-type: none"> 理解炒米餅的食譜，並按指示製作 <ul style="list-style-type: none"> 應用基礎流程製作炒米餅 準確預備所需材料份量 正確使用製作炒米餅的工具及設備

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 妥善保存已完成焗製的產品，避免食安風險 ○ 正確清潔及儲存製作器具 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 遵循製作技藝，製作出口感鬆脆、造型美觀、圖案清晰的炒米餅
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"> • 能正確辨別製作炒米餅的材料及工具，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炒米餅。
備註	