

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作炒米通
編號	ICH_10（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。炒米通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通的能力。
級別	2
學分	2（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作炒米通的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本辨別製作炒米通的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>米粒/米粉</li> <li>麥芽糖</li> <li>片糖</li> <li>油</li> <li>花生</li> <li>幼鹽</li> <li>其他常見材料：例如白芝麻、砂糖等</li> </ul> </li> <li>列舉製作炒米通的主要工具、操作方法及其功用，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>鑊</li> <li>篩</li> <li>大竹盤</li> <li>擀麵棍</li> </ul> </li> <li>認識製作炒米通的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>加熱幼鹽後將米或米粉碎條炒至金黃，篩走幼鹽</li> <li>加熱幼鹽後將花生炒香後去衣，篩走幼鹽</li> <li>煮製糖漿</li> <li>混合所有配料</li> <li>壓平炒米通後放涼</li> <li>切成所需形狀</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. 應用製作炒米通技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解炒米通的食譜，並按指示製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>應用基礎流程製作炒米通</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 準確預備所需材料份量</li> <li>○ 正確使用製作炒米通的工具及設備</li> <li>○ 妥善保存已完成焗製的產品，避免食安風險</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>• 遵循傳統製作技藝，製作出香甜鬆脆、造型美觀的炒米通</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>• 能正確辨別製作炒米通的材料及工具，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炒米通</li> </ul>
備註	