

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	執行海鮮初步加工技術
編號	CHI_02 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部工作的從業員。從業員掌握宰殺常見活海鮮的基本流程與技巧，以及符合食物安全與衛生。
級別	2
學分	2 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>進行海鮮前期加工的所需知識 <ul style="list-style-type: none"> <li>能辨識常見海鮮種類（如魚類、甲殼類、貝類）</li> <li>理解各類活海鮮的宰殺及前期加工流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>快速宰殺各類活海鮮(例如魚類、蟹、龍蝦等) 的技巧</li> <li>處理有鱗或無鱗魚類、去除其內臟及清洗</li> <li>處理貝類外殼、去除沙囊</li> </ul> </li> <li>認識宰殺器具及配件的使用與保養，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>魚刀</li> <li>砧板</li> <li>魚鱗刨</li> <li>開蠔刀</li> <li>去骨鉗</li> </ul> </li> <li>掌握個人防護裝備的使用方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>外套</li> <li>圍裙</li> <li>防水服</li> <li>手部保護用具</li> </ul> </li> <li>熟悉宰殺後海鮮的保存方法與適當溫度</li> </ul> </li> <li>基本海鮮前期加工操作 <ul style="list-style-type: none"> <li>按上級指導進行宰殺及基本海鮮前期加工，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>準備及清洗宰殺海鮮的工具，確保使用狀態良好</li> <li>使用正確的器具及配件宰殺及前期加工</li> <li>穿戴個人防護裝備後，根據要求正確宰殺及初加工，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>魚類：放血、去除魚鱗及內臟</li> <li>甲殼類：清洗(例如蟹，龍蝦等)、刺穿內臟令其快速死亡，去除內臟，必</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>

	<p>要時分割成不同部份</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 貝類：撬開外殼、去除沙囊及沖洗</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 使用合適的儲存物料包裝海鮮，並存放於正確溫度，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 真空包裝</li> <li>• 食品級有蓋容器</li> </ul> </li> <li>◦ 清潔及消毒工作區域及器具</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵守食品安全及衛生標準</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>• 能正確辨識海鮮種類及加工方法。</li> <li>• 在指導下，正確使用器具並安全完成宰殺及初加工。</li> <li>• 能保持工作區域及器具清潔，符合衛生要求。</li> </ul>
備註	