

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作一般中式糖水
編號	CHI_03（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。從業員掌握製作一般中式糖水的基本流程與技巧。
級別	2
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 製作一般中式糖水的所需知識 <ul style="list-style-type: none"> 辨別中式糖水的基本類別及其特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> 豆類：例如紅豆沙、綠豆沙等 糊類：例如芝麻糊、合桃露等 糖水羹：例如番薯糖水、腐竹雞蛋糖水、木瓜雪耳糖水等 認識中式糖水常用材料的特性及前期處理方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 原材料：例如紅豆、腐竹、芝麻等 糖類：例如砂糖、冰糖、片糖等 一般烹調工具 認識製作一般中式糖水的基礎流程及保存方法 對廚房或製作區域的衛生及食物安全程序有基本認識 應用製作一般中式糖水技術 <ul style="list-style-type: none"> 按上級指導及既定流程製作中式糖水 準確預備所需材料份量，避免浪費 正確保存成品，以免構成食物安全隱患 按上級要求清潔及妥善儲存製作器具 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> 遵循製作流程及食肆準則，製作甜度適中、材料均衡的中式糖水
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"> 能正確辨識一般類別中式糖水的材料及特性。 在指導下，準備正確材料及份量，並能以正確流程製作中式糖水。 保持工作區域及器具整潔，符合食物安全要求。
備註	