

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	運用烹飪原料複雜加工技術
編號	108467L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握較複雜鮮活原料的加工技術，及獨立處理貴價乾貨漲發。根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等。
級別	3
學分	6（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對烹飪原料複雜加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 懂得挑選及準備各式肉類，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 各種肉類挑選的準則、規格等</li> <li>◦ 各種肉類的貯存要求</li> <li>◦ 根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等</li> </ul> </li> <li>• 懂得處理貴價乾貨漲發，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 常見貴價乾貨的發好斤兩</li> <li>◦ 運用各種乾貨漲發技術，處理貴價乾貨，如魚翅、海蔘等</li> </ul> </li> <li>• 掌握較複雜鮮活原料的加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 各種禽畜類的較複雜加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 加工技術</li> <li>▪ 步驟</li> <li>▪ 注意事項，例如處理內臟等</li> </ul> </li> <li>◦ 水產動物的較複雜加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 加工技術</li> <li>▪ 步驟</li> <li>▪ 注意事項等，例如龍蝦、鰱等</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>2. 運用烹飪原料複雜加工技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 按要求及所掌握各類食品物料的特性等來行事</li> <li>• 妥善應用食品物料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 因應食品原料的特性，選擇最佳的加工烹調方法</li> <li>◦ 選擇合適的食品原料，配合菜餚製作等</li> </ul> </li> <li>• 根據使用量正確漲發各種貴價乾貨</li> <li>• 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚</li> </ul>

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>於工作期間，經常以專業態度來挑選及處理食品原料以供製作各式菜餚，並嚴格控制食材成本及衛生要求下善用原料不同部份</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>能夠掌握較複雜鮮活原料的加工技術。</li> <li>能夠獨立處理貴價乾貨漲發。</li> <li>挑選及準備各式優質肉類，以供製作各式菜餚所需。</li> </ul>
備註	