

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	掌握預製食材處理技術
編號	CHI_01（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。於食肆或相關工作場所運用預製食材進行食品烹調或加工。
級別	3
學分	4（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 認識預製食材種類與特性： <ul style="list-style-type: none"> 分辨常見預製食材類別，例如： <ul style="list-style-type: none"> 熟製或半熟製肉類 水產及海鮮類 點心及包點類 即食湯底及調味包 瞭解預製食材的加工流程 掌握品質指標與感官評估方法（如色澤、氣味、口感） 熟悉預製食材的食品安全與衛生管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> 儲存溫度、時限與包裝標示要求 解凍、加熱、再加工的安全操作流程 食品來源追溯與合規性 預製食材應用與烹調技巧： <ul style="list-style-type: none"> 根據需求選用合適的預製食材，考慮因素包括： <ul style="list-style-type: none"> 市場需求 原物料供應 預製食材特性 營養均衡 餐廳設備 餐點運作模式 工作人員能力 配合其他食材進行烹調（如翻炒、蒸煮、拼盤） 控制成品品質、份量與賣相，提升顧客滿意度 評估使用預製產品的成本效益與操作便利性

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 持續學習預製食材技術與市場趨勢 • 平衡機構及顧客利益，有需要時向機構建議應用預製產品
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"> • 能分辨及應用各類預製食材。 • 能確保食品安全與品質達標。 • 能有效控制食物成本並提升操作效率。
備註	