

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	切配一般食物原料
2. 編號	CCZZPS104A
3. 級別	1
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 認識各種刀具及切割機械的功用 ◆ 認識各種刀具（如：片刀等）的使用及保養方法 ◆ 瞭解各種切割機械（如：攪拌機、切片機等）的操作及保養方法 ◆ 使用及保養各種墊托工具（如：砧板等）的使用及保養方法 ◆ 使用各式菜餚盛載器皿 ◆ 懂得使用各式原材料及半製成品的盛載及儲存工具 5.2 掌握刀工概念與刀法技巧 ◆ 明白刀工的概念及作用 ◆ 掌握刀工的要求 ◆ 明白影響刀工的因素，如：姿勢等 ◆ 掌握各式刀法，如：切法、劈法等 ◆ 運用不同刀法，將食物材料製成大小、形狀、規格不同的加工成形原料，如：塊、片等 5.3 瞭解配菜的概念 ◆ 瞭解配菜的基本要求，如：原料市場供應量、合理節約用料等 ◆ 明白各種配菜的用法及製作技巧等 5.4 進行初步切配烹飪原料 ◆ 在烹飪過程中，初步切配烹飪原料

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，切配一般食物原料。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能懂得各種刀具及切割機械的功用；及 (ii) 在指導下，掌握各式刀法技巧，進行初步切配烹飪原料。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業出品部的員工或從事與出品部相關工作的從業員。