

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	認識烹飪原料初步加工技術
2. 編號	CCZZPS103A
3. 級別	1
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握鮮活原料初步加工技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 認識鮮活原料初步加工的基本要求，如：保持清潔衛生、節約合理使用原材料等</li> <li>◆ 掌握各類常見蔬菜的初步加工技巧、標準及要求</li> <li>◆ 掌握各類常見水產動物的初步加工技巧、標準、技術要求等</li> </ul> <p>5.2 掌握畜類原料切割加工技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白畜類原料初步加工的作用</li> <li>◆ 掌握畜類原料切割加工技巧</li> </ul> <p>5.3 掌握海味乾貨加工技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 認識乾貨的各種特性及作用等</li> <li>◆ 掌握各類乾貨的漲發加工技巧、標準及要求，如：銀耳、海蜇等</li> </ul> <p>5.4 保持環境衛生及用具清潔</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 保持工作地方環境清潔衛生</li> <li>◆ 保持用具清潔整齊</li> </ul> <p>5.5 基本原料初步加工技術的應用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 在烹飪過程中，懂得各類食物原料的初步加工技術及要求，協助出品部日常工作</li> </ul>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，懂得各類食物原料的初步加工技術及要求，包括：鮮活原料加工、畜類原料切割加工及海味乾貨加工等，在一定程度指導下，協助中式飲食業出品部的日常工作。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：  (i) 在受指導下，能懂得蔬菜類、禽畜類、水產類及海味乾貨的初步加工要求及技巧，協助中式飲食業出品部日常工作。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業出品部及樓面部從事協助出品部相關工作的從業員。