

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用食品物料複雜切配加工
2. 編號	CCZZPS203A
3. 級別	2
4. 學分	12
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握刀工美化的技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白刀工美化的定義及作用 ◆ 明白刀工美化的用料、功能及注意事項，並能操作各種工具及製造常用的配料裝飾花形，如：菊花松子魚等 ◆ 瞭解各種常用點綴裝飾花形加工的概念、類別、作用、選料、製法、擺放方法及注意事項等 <p>5.2 進一步掌握配菜的技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白配菜不同的作用 ◆ 懂得各項配菜的方法 ◆ 掌握各種配菜基本造型技術，如：包裹法等 <p>5.3 保養廚房的工具及機械</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 正確操控各種廚房工具及機械 ◆ 保養工具及機械 ◆ 能定期檢查廚房的工具機械或通知供應商進行有關的檢查及修理工作 <p>5.4 有效地切配原料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 在購貨及切配前，有周詳的考慮及計劃 ◆ 在收貨時，嚴格依據訂貨標準收貨 ◆ 靈活地配搭菜式及使用不同刀章切配材料，盡量減少損耗率及增加出成率 ◆ 善用切配後剩餘的物料

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，掌握廚房部出品切配技巧，以配合製作各式菜餚。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>在受指導下：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能切配各種原材料及配菜； (ii) 懂得菜餚之斤兩配搭；及 (iii) 操作及保養各種廚房工具及機械。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業廚房部的從業員。