

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用中式一般食品物料
2. 編號	CCZZPS201A
3. 級別	2
4. 學分	9
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 熟識中式食品原料的品質鑒定 ◆ 瞭解影響原料品質的各種因素 ◆ 瞭解原料品質的各類鑒定指標 5.2 認識原料的貯存方法 ◆ 瞭解不同原料貯存方法，有效地控制存放原料的環境條件（如：溫度和濕度），從而使原料在一定時期內保持相對穩定的品質 5.3 認識植物性原料 ◆ 認識各種食用蔬菜（如：芥菜、絲瓜、苦瓜等）的產地、名稱、形態、品種、食用價值、品質好壞鑒定、引致品質變化因素 ◆ 認識不同種類乾菜（如：菜乾、筍乾等）的產地、名稱、食味、品質等 ◆ 認識不同種類腌菜的品種、產地、原料、特點、質量標準等 ◆ 認識各種豆製品（如：豆腐、鹵製豆製品、油炸豆製品等）的質量要求

	5.4 認識動物性原料 ◆ 認識豬、牛、羊的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：華東型豬、安格斯牛等 ◆ 認識雞、鴨、鵝的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：清遠雞、獅頭鵝、風雞等及禽類製品 ◆ 認識各種蛋（如：雞蛋、皮蛋等）的分類、結構特徵、品質、貯存條件以及蛋類製品等 ◆ 明白各種奶類的成份特徵，各種乳類製品的製作過程及保存方法等 ◆ 認識各種魚類（如：鯪魚、鰻魚等）的種類、形態、特徵、產地、味道等 ◆ 認識蝦、蟹、貝類，如：對蝦、琵琶蝦等及水產製品的種類、形態、特徵、產地、味道等 5.5 認識食用菌藻類原料的知識 ◆ 認識食用菌類（如：花菇、黑木耳等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等 ◆ 瞭解不同食用藻類（如：紫菜等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等 5.6 認識各種果品 ◆ 認識各種鮮果（如：檸檬、西瓜等）的名稱、品種、產地、形態、質量等 ◆ 認識不同乾果（如：欖仁、白果等）的名稱、產地、形態、品種、特徵、質量等
--	--

	5.7 認識調味料的特性 ◆ 認識不同種類鹹鮮味型調味料（如：蝦醬、蠔油等）的分類、製造方法、成份、味道、儲存條件、顏色、配搭等 ◆ 認識各種甜酸味型調味料（如：麥芽糖、茄汁等）的分類、顏色、味道、儲存、成份、製造方法、配搭、加溫變化等 ◆ 認識苦澀味型調味料（如：陳皮等）的顏色、味道、儲存等 ◆ 認識各種香辛味型調味料（如：胡椒、芥末等）的顏色、分類、味道、製造方法、儲存、配搭等 ◆ 認識各種香味型調味料（如：草果、五香粉等）的分類、味道、顏色、儲存、製造方法、配搭等 ◆ 認識各種膨鬆凝固增稠定型調味料（如：粟粉、鬆肉粉等）的分類、名稱、儲存、用法等 5.8 鑒定及貯存中式飲食業食品物料 ◆ 在指導下，能鑒定各種食品物料的品質及貯存方法
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，應用各種中式食品物料的品質鑒定及貯存方法，協助出品部有關工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在指導下，能鑒定各種食品物料（如：蔬菜類、禽畜類、奶類、蛋類、菌類、水果類及各種調味料類）的品質及貯存方法。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業各出品部的員工。