

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	切配及美化食品物料
2. 編號	CCZZPS303A
3. 級別	3
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 製作各種蓉泥 ◆ 明白各種材料蓉泥的製作方法、選料、製作過程、火候、保存等技術 5.2 掌握食品雕刻與烹飪實用技術 ◆ 明白各種食品雕刻的概念與種類，如立體雕刻等 ◆ 掌握各種果蔬雕刻的基本技巧及步驟等，並能製作相關的雕刻裝飾品 ◆ 掌握圖案基礎造型、各種幾何圖形組合的表現技法、方法等 ◆ 掌握圖案色彩種類、性質、構成元素、與味覺關係、配搭、食用色素使用等技術 5.3 運用刀工美化各種原料 ◆ 切配及美化各種菜餚原料
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立地於廚房製作各種蓉泥，蔬果雕刻及掌握刀工美化及切配各樣原料。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 製作各種蓉泥； (ii) 能獨立地處理蔬果雕刻；及 (iii) 能掌握原料切配之刀工美化技巧。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部工作的從業員。