

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	認識非中菜文化與不同國家菜系
2. 編號	CCZZPS405A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識世界主要飲食文化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 認識世界其他國家主要飲食文化的特色、來源、發展等</li> <li>◆ 瞭解各國傳統節日飲食的文化、習俗忌宜等</li> </ul> <p>5.2 瞭解世界不同菜系</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 瞭解世界不同菜系的特色、代表菜式、材料及一般烹調方法等，如法國菜</li> </ul> <p>5.3 掌握世界不同菜系烹飪技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 掌握世界不同菜系的特色、烹調方法、材料運用等，並能加以變化及應用到中國菜的烹調上，進行發展及創新</li> </ul> <p>5.4 運用非中菜文化與不同國家菜系知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 改良不同國家菜式的物料及烹調方法，以融入於中式飲食文化</li> </ul>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能瞭解世界各地飲食文化及不同菜系，應用不同菜系的烹飪方法於中菜烹調上，並加以創新和發展。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握世界各地不同的飲食文化，包括菜系知識和烹飪技巧，並於中菜烹調上加以應用、創新及發展。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部管理工作的從業員。