

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	識別中式一般食品物料
2. 編號	CCZZPS102A
3. 級別	1
4. 學分	4
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識中式原料品 種的分類</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白中式烹飪原料的定義 ◆ 理解各種烹飪原料的基本屬性，如：安全性、營養性等 ◆ 瞭解按不同分類指標對原料品種所作的分類，例如：按自然屬性分類或以在菜餚中的用途作分類等 <p>5.2 認識蔬菜的不同 品種</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識蔬菜對人體及在烹調中的功用 ◆ 認識蔬菜的分類，如：按植物學分類法或食用部位分類法等 ◆ 認識常見蔬菜的種類、味道等，如：紅蘿蔔、竹筍、馬鈴薯等 <p>5.3 瞭解一般畜類及 其製品</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解豬、牛、羊及其他畜類品種及產地來源等 ◆ 明白畜類製品的產地及品種，如：火腿、香腸等 ◆ 認識儲存畜類物料的基本方法 <p>5.4 瞭解一般禽類及 其製品</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解雞、鴨品種及產地來源 ◆ 明白禽類製品的產地及品種，如：臘鴨、燻烤製品等 ◆ 認識儲存禽類物料的基本方法

	<p>5.5 認識一般水產動物</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 瞭解淡水魚類的品種特徵、味道等 ◆ 認識鹹水魚類品種的季節特性、味道等 ◆ 認識蝦、蟹、貝類等的品種、特性等 <p>5.6 懂得一般調味料的特點及分類</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種鹹味、鮮味、甜味、酸味、辣味調味料 ◆ 認識各種香料調味料，如：花生油、菜籽油等 <p>5.7 瞭解收貨及貯藏廚房食品物料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白收貨程序及準則 ◆ 明白貯藏廚房用品的條件、地點和設施等 <p>5.8 識別中式一般食品物料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能識別中式食品物料，在一定程度指導下，懂得查收及貯藏各類食品
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，認識各類食品物料及貯藏的方法。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能識別中式一般食品物料，例如：蔬菜類、禽畜類、水產類及各樣調味品等；及</p> <p>(ii) 在一定程度指導下，懂得查收及貯藏食品物料。</p>
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。