

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	運用烹飪基本工藝	
2. 編號	CCZZPS105A	
3. 級別	1	
4. 學分	6	
5. 能力	<u>表現要求</u>	
	5.1 掌握火候運用技巧	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 理解火候的概念及種類</li> <li>◆ 掌握火候運用的原則、方法及要點</li> <li>◆ 配合其他烹調技巧的火候運用方法，如：配合刀工、調味技巧等</li> </ul>
	5.2 掌握操作前期熱處理技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白前期熱處理的定義與類別，如：水加熱法、油炸等</li> <li>◆ 懂得前期熱處理的作用，如：控制出品的質量、大型宴會時的準備工作等</li> <li>◆ 掌握各式前期熱處理的技巧</li> </ul>
	5.3 處理不同的上粉技巧	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白上粉的定義與類別，如：拍粉、上漿等</li> <li>◆ 懂得各種上粉技巧的作用，如：保持原料的水份、美化菜餚色澤等</li> </ul>
	5.4 掌握基本調味技巧	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白調味的基本概念、重要性與作用，如：除去異味、增加美味、構成菜式風味等</li> <li>◆ 掌握不同調味技巧及方法</li> <li>◆ 認識各類復合調味料的品種及組成，如：鹹香味、麻辣味、怪味等</li> <li>◆ 明白配合佐餐調味料的定義、種類及掌握各類佐餐調味料的配製方法，如：蒜茸汁味碟、甜麵醬味碟等</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 認識廚房派生調味料的種類</li> <li>◆ 掌握各類派生調味料的炮製方法，如：紅油、蒜茸豆豉料、五香粉等</li> <li>◆ 明白各式調味料的盛載、保存及放置的原則及要求</li> </ul> <p>5.5 盛裝菜餚的方法 ◆ 掌握菜餚盛載的概念、要求及方法等</p> <p>5.6 運用烹飪基本工藝 ◆ 應用烹飪前期熱處理及基本調味技巧於菜餚製作中</p>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，處理烹飪前期加工工序。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，能掌握各式烹飪前期熱處理的技巧，包括：上粉、走油、飛水等；及</p> <p>(ii) 懂得基本調味技巧。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業各出品部的員工。