中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	
2. 編號	CCZZPS107A	
3. 級別	1	
4. 學分	9	
5. 能力	<u>表現要求</u>	
	5.1 明白烹調概念	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白基本烹調概念、作用、目的等 ◆ 明白各種烹調技法的分類、特點等
	5.2 掌握熱爐頭烹調工具的功用及基本埋爐拋鑊技巧	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各式熱爐頭烹調工具的功用、特性等，如：炒鑊、鑊鏟等 ◆ 使用各式熱爐頭烹調工具與清潔保養的方法 ◆ 認識工作崗位的要求，包括：營業前的準備工作、營業時的烹調工作、營業後的收拾等 ◆ 掌握個人及環境衛生要求、正確工作姿勢、安全要求等 ◆ 懂得各種握勺及拋鑊技巧，以配合不同的烹調工序等
	5.3 掌握各種基本炒製的技術	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白各種炒的概念、原理及技巧，如生炒等，並能協助製作相關的菜式
	5.4 掌握氽（飛水）的技巧及基本湯羹的調製技藝	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各種氽的概念、要點及技巧，如清氽等，並能協助製作相關的菜式 ◆ 掌握各種湯和羹的分類、特點及技巧等，並能協助製作相關的菜式

	5.5 控制基本蒸的烹調方法 ◆ 掌握各種蒸法的原理和技術，如清蒸及粉蒸等，並能協助製作相關的菜式
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在一定程度指導下，進行基本炒鑊相關工作，並能協助完成菜式。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： 根據機構的要求，在一定程度指導下： (i) 能掌握基本埋爐拋鑊技巧； (ii) 能掌握基本烹調技術之炒、蒸及氽；及 (iii) 能製作湯和羹相關的基本菜式。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業出品部的員工。