

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握烹飪原料初步加工技術	
2. 編號	CCZZPS202A	
3. 級別	2	
4. 學分	12	
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 能較深入處理鮮活原料的加工技術 ◆ 掌握各類畜類原料（如：牛肚等）的初步加工技巧 ◆ 掌握水產原料（如：黃鱔、大閘蟹等）的初步加工方法 5.2 能進一步掌握動物性原料的分割加工技術 ◆ 明白肉類切割加工的基本要求 ◆ 掌握豬細分切割起肉的標準和技巧，及認識豬各部份肉（如：頸肉、里脊等）的名稱、特性、食味等 ◆ 認識牛的屠宰過程，各部份肉（如：牛、柳眼肉等）的名稱、特性、食味等以及掌握牛細分切割起肉的標準和技巧等 ◆ 掌握羊的細分切割起肉的技巧和標準、認識羊各部份肉（如：羊腩等）的名稱、食味、特性等 ◆ 掌握雞的肌肉骨骼組織（如：雞胸、雞翼等）的名稱、食味等及細分切割起肉的標準和技巧等 ◆ 掌握多種魚類細分切割起肉的標準和技巧，各部份魚肉的名稱、特性、食味等 ◆ 掌握各類畜類內臟器官的初步加工技巧及標準 ◆ 掌握各類常見禽鳥及其內臟器官的初步加工技巧及標準	

	5.3 能較深入處理乾貨漲發技術 5.4 應用烹飪原料初步加工技術	◆ 掌握乾貨原料不同的漲發加工方法，如：油發、鹼發及交替使用而達致漲發目的、漲發比率等技巧，並懂得漲發相關原材料，如：竹筴、蠔豉等 ◆ 能處理鮮活原料的初步加工工作 ◆ 能處理禽畜類原料的切割起肉
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，掌握各類烹飪原料初步加工技術及要求，協助出品部有關工作。	
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在指導下，懂得處理鮮活原料的加工技術；及 (ii) 在指導下，懂得處理禽畜類原材料的切割起肉，乾貨漲發等方法。	
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業出品部的員工及樓面部需要協助出品部相關工作的從業員。	