

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用複雜烹飪工藝
2. 編號	CCZZPS204A
3. 級別	2
4. 學分	12
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 瞭解燃燒與傳熱的原理</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白熱量及熱源的概念 ◆ 理解燃燒的原理及不同的熱傳遞方式，如傳導等 ◆ 瞭解熱傳遞媒介的概念及類別，以及烹飪過程中各傳遞媒介之間的關係 <p>5.2 製作基礎湯底</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白烹調基礎湯底的概念、作用、不同種類湯底的用料及要求等 ◆ 掌握多種常用基礎湯底的製法及注意事項 ◆ 掌握其他增加濃稠度的處理方法 <p>5.3 掌握打芡技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白汁的概念及分類等 ◆ 明白芡的概念、作用、色澤分類等 ◆ 掌握各種芡的製法、施芡方法及應注意事項等 <p>5.4 深入掌握調味技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白調味的要素 ◆ 明白各種常用調味料的特點、作用及鑑別標準 ◆ 保存調味品應注意的事項 ◆ 瞭解各種復合味型調味的分類 ◆ 掌握各類常用復合調味料（如：京都汁、XO 醬等）的製作技巧

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，掌握廚房部出品烹飪方法配合製作各式菜餚所需，協助廚房部有關工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在指導下，製作基礎湯底及掌握打芡及調味技巧。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業廚房部的從業員。