

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）一般工藝		
2. 編號	CCZZPS206A		
3. 級別	2		
4. 學分	18		
5. 能力	表現要求 5.1 熱菜工序劃分 ◆ 明白烹飪與烹調的定義、概念及兩者的關係 ◆ 掌握熱菜製作工序和備料過程中的輔助工作，包括：採購、倉庫管理等 ◆ 明白熱菜製作工序所需的砧板和水檯的作用及分工等 ◆ 認識熱菜製作工序的上什、打荷、各個爐灶工作、分工、作用、技術等 ◆ 掌握熱菜製作工序的燒烤鹵製工作、作用、分工、技術等 5.2 掌握各種炒、爆技巧 ◆ 掌握各種炒的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各式爆的要點及技巧，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各種泡的技巧及特點，如：油炮等，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各種燴的技巧，並能製作相關的菜式 5.3 處理烹/煮、炸的技術 ◆ 掌握各式烹/煮的技巧，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握多款炸的技術和特點，並能製作相關的菜式		

	5.4 掌握煎、塌等技巧	◆ 掌握各種煎的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握塌的要點及技巧，並能製作相關的菜式（註：「塌」是指上粉，拖上雞蛋液，兩面煎至熟的一種烹調方法。） ◆ 掌握貼的技巧及特點，並能製作相關的菜式，例如：鍋貼烹調法 ◆ 掌握攤的技巧及特點，並能製作相關的菜式（註：「攤」是指把煮成糊狀的材料攤開鋪成片狀）
	5.5 掌握燒、扒等技巧	◆ 掌握各種燒的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各式扒的要點及技巧，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握多種扣的技巧及特點，並能製作相關的菜式
	5.6 掌握炆、燴等技巧	◆ 掌握各種炆的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各種燴的技巧及特點，並能製作相關的菜式
	5.7 掌握炖、熬、灼等技巧	◆ 掌握各種炖的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各種熬的要點及技巧，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各種煮的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握多種灼的技巧，並能製作相關的菜式

	5.8 認識火鍋的種類 ◆ 掌握各種涮的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 分辨各式火鍋的要點及種類，並能製作相關的菜式 5.9 掌握烤和焗的技巧 ◆ 應用各種烤的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各種焗的技巧，並能製作相關的菜式 5.10 掌握甜品烹調方法 ◆ 掌握各種拔絲的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握掛霜的要點及技巧，並能製作相關的菜式 ◆ 應用各種蜜汁的技巧及特點，並能製作相關的菜式 ◆ 掌握各種製作糖水的技巧，並能製作相關的菜式 5.11 掌握熱菜伴碟及裝飾技巧 ◆ 掌握熱菜伴碟及裝飾的原則、手法、技巧等 ◆ 認識不同伴碟裝飾的式樣 ◆ 掌握盛載不同熱菜器皿的裝飾技巧 ◆ 掌握不同烹調方法的伴碟裝飾技巧 ◆ 掌握顏色、冷熱軟硬等不同的裝飾概念
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，使用各種烹調方法製作出各式熱菜餚及甜品，協助廚房部相關工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在受指導下，懂得烹調十八式製作各式熱菜餚；及 (ii) 在受指導下，能夠掌握甜品烹調方法，並能製作相關菜式。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業廚房部的從業員。