

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	運用烹飪原料複雜加工技術
2. 編號	CCZZPS302A
3. 級別	3
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 挑選及準備各式肉類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 掌握各種肉類挑選的準則、規格等</li> <li>◆ 掌握各種肉類的貯存要求等</li> <li>◆ 根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等</li> </ul> <p>5.2 處理貴價乾貨漲發</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 認識貴價乾貨的發好斤兩</li> <li>◆ 運用各種乾貨漲發技術，處理名貴乾貨，如魚翅等</li> </ul> <p>5.3 掌握較複雜鮮活原料的加工技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 掌握各種較複雜的禽畜類的加工技術、步驟、注意事項，如乳豬胚的加工等</li> <li>◆ 掌握各種較困難的水產動物的加工技術、步驟、注意事項</li> </ul> <p>5.4 加工烹飪原料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 在烹飪菜餚前，挑撰合適的食品原料，適當加工，作為烹飪前的準備</li> </ul>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能掌握較複雜鮮活原料的加工技術，及獨立處理貴價乾貨漲發。根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握較複雜鮮活原料的加工技術；</p> <p>(ii) 能獨立處理貴價乾貨漲發；及</p> <p>(iii) 挑選及準備各式肉類，以供製作各式菜餚所需。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部工作的從業員。