

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）複雜工藝	
2. 編號	CCZZPS304A	
3. 級別	3	
4. 學分	6	
5. 能力	<u>表現要求</u>	
	5.1 烹調上湯	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白烹調上湯的原理 ◆ 明白上湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 ◆ 明白奶湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 ◆ 明白各種素湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等
	5.2 認識各種味覺感官與調味的關係	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白味覺的定義、味感產生原理、味覺的分類等 ◆ 掌握氣味的類別、嗅覺產生的過程、影響嗅覺的因素、烹調過程形成的香氣、異味的形成、去除異味的方法 ◆ 懂得各種味道的特性、舌頭感受部位、影響菜餚味道的各種因素、不同味道之間的影響
	5.3 明白烹調過程中各種物料的變化	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白烹調過程中糖類的變化 ◆ 明白烹調過程中蛋白質的變化 ◆ 明白烹調過程中脂肪的變化 ◆ 明白烹調過程中維他命的變化 ◆ 明白烹調過程中色澤及其他的變化
	5.4 掌握各種烹飪技巧	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握烹調十八式各種技巧

	<p>5.5 烹飪菜餚及上湯</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能夠挑撰適合的材料，烹調上湯 ◆ 能夠運用味覺感官和調味關係，配合烹調過程中物料的變化，以合適的烹調技巧，製作設定的菜餚
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立地於廚房部製作各式熱菜餚，及懂得調味要旨。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 烹調上湯； (ii) 掌握各種烹飪技巧，配以適當調味；及 (iii) 明白烹調過程中各種物料的變化。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部工作的從業員。