

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹製宴席菜餚
2. 編號	CCZZPS407A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 宴席菜單 ◆ 明白宴席菜單結構、起菜流程等</p> <p>5.2 烹製整套宴席菜餚 ◆ 掌握保持菜餚的溫度及質素的技巧，並能適當地烹煮大量菜餚</p> <p> ◆ 運用合適的工具及機械，協助烹製整套宴席菜餚</p> <p> ◆ 掌握時間及與各部門配合，烹製宴席菜餚</p> <p> ◆ 熟悉常用的主要原料、輔料、調味料</p> <p> ◆ 瞭解烹飪與營業的關係</p> <p> ◆ 能烹調出色、香、味俱全之菜餚</p> <p> ◆ 掌握擺盤及裝飾技巧</p> <p>5.3 能安排各爐頭製作流程 ◆ 於宴席烹製過程中，安排各爐頭之製作流程次序，配合宴席烹調、起菜速度等</p>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能掌握宴會菜單的內容要求、起菜流程、烹製出宴席菜餚。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠掌握宴會菜單的要求，安排廚房部起菜流程，烹製整套宴席菜餚。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆廚房部工作的從業員。