

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心餡料製作工藝
2. 編號	CCZZPS109A
3. 級別	1
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識常用鹹餡原料的初步加工技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種材料的季節性及特性、選擇不同的鹹餡原材料等 ◆ 明白不同餡料的加工、前期熱處理等 ◆ 明白鹹餡料的刀工基本要求 ◆ 認識不同種類原材料的初步加工技術 <p>5.2 製作點心餡料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 運用常用鹹餡料的初步加工方法，製作點心餡料
6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部門或相關的工作地點，懂得點心製作的初步辦餡工作，在一定程度指導下，能掌握各種常用鹹餡原料的初步加工技術，協助點心部日常工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在一定程度指導下，能掌握各種常用鹹餡原料的初步加工技術。
8. 備註	此能力單元適用於初級點心部從業員。