

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心麵皮製作
2. 編號	CCZZPS110A
3. 級別	1
4. 學分	9
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 認識點心製皮原料及添加劑 ◆ 認識主原料，如：麵粉、澄粉、酵母、調味料、香料 ◆ 認識各類食品添加劑之種類及用法，如：膨脹劑、色料、著色劑、乳化劑等 ◆ 認識貨源資訊 5.2 認識中式麵食加工機具 ◆ 能適當使用及清潔各種常用機具，如：攪拌機、壓麵機、切片機、焗爐等 5.3 掌握水調麵胚*製作方法 ◆ 明白水調麵胚的概念 ◆ 認識各種水調麵胚的特性 ◆ 掌握各種水調麵胚的加工技巧及注意事項，並能製作相關的菜式
6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，認識各種常用機具、材料，製作水調麵胚。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在受指導下，懂得各種點心製皮原料、添加劑及常用機具；及 (ii) 掌握水調麵胚的加工技巧，製作相關的菜式。
8. 備註	此能力單元適用於點心部從業員。 *註解：「水調麵胚」指的是在面粉中加水而成面團稱為水調麵胚/團或稱開水窩，會因水的溫度調麵而形成不同特性