

中式飲食業能力標準說明
能力單元

| | |
|-------|---|
| 1. 名稱 | 掌握點心製作的準備工作 |
| 2. 編號 | CCZZPS207A |
| 3. 級別 | 2 |
| 4. 學分 | 12 |
| 5. 能力 | <p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識製餡原料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種畜、禽肉類作為製餡原料的性質、特色、食味等 ◆ 認識各式水產海味作為製餡原料的特色、食味、性質等 ◆ 認識各樣蔬菜作為製餡原料的性質、食味、特色等 ◆ 認識各款乾果類（如：瓜子、欖仁等）作為製餡原料的性質、特色、食味等 ◆ 認識各種水果、蜜餞、香花等作為製餡原料的特色、食味、性質等 <p>5.2 認識輔助原料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種糖作為輔助原料的特性、作用、食味等 ◆ 認識各種鹽作為輔助原料的特性、食味、作用等 ◆ 認識各樣油脂作為輔助原料的作用、食味、特性等 ◆ 認識各款牛奶及乳製品（如：煉奶等）作為輔助原料的食味、作用、特性等 ◆ 認識蛋作為輔助原料的特性、作用、食味等 |

| | |
|---------|---|
| | <p>5.3 掌握保存點心原料的知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白各種引起原料變質的原因，如化學因素等 ◆ 認識各類餡心原料（如：肉類、蔬菜等）的貯藏和保鮮方法 ◆ 掌握各款輔助原料的保存和管理方法 ◆ 掌握食品添加劑的管理及保存的方法 <p>5.4 掌握點心麵皮、餡料和裝盤的製作技巧和流程</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各式和麵的要點及手法 ◆ 掌握各種揉麵的技巧 ◆ 明白搓條的要求及手藝 ◆ 瞭解不同下劑的方法 ◆ 懂得各種製皮的操作要求及技藝 ◆ 認識製餡 ◆ 掌握各種上餡的過程及技巧 ◆ 掌握點心成形及熟製過程 ◆ 掌握各款裝盤的方法 <p>5.5 完成點心製作前的準備工作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 在點心製作過程中，完成製餡及製皮初步工作 |
| 6. 應用範圍 | 於酒樓食肆點心部或相關的工作地點，在指導下，進行中式點心製餡及製皮的準備工作，並能掌握點心原料的貯存方法。 |
| 7. 評核指引 | <p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 懂得各式麵皮的製作及製餡原料的特性、用法、貯存方法等；及</p> <p>(ii) 能夠在指導下，進行各式點心製餡及製皮的準備工作。</p> |
| 8. 備註 | 此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。 |