

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作點心常用餡料
2. 編號	CCZZPS208A
3. 級別	2
4. 學分	15
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握甜餡*原料的 加工製作技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握甜餡選料及原料初步加工技術 ◆ 掌握甜餡加工成型的方法 ◆ 掌握常見生甜餡的用料、製作方法、特點及要領，並能製作相關的餡料 ◆ 掌握常見熟甜餡的用料、製作方法、特點及要領，並能製作相關的餡料 <p>5.2 製作常見的鹹餡料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握不同生鹹餡料的調製技術，並能製作相關的餡料 ◆ 掌握不同熟鹹餡料的調製技術，並能製作相關的餡料
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，製作中式點心餡料，協助點心部有關工作。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠在指導下，掌握各式甜、鹹餡原料的加工製作。</p>
8. 備註	<p>此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。</p> <p>*註解：甜餡包括一般生、熟甜餡，甜餡選料可包括乾果類、新鮮或糖醃的水果類、豆類及瓜類等。</p>