

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作點心常用麵皮
2. 編號	CCZZPS209A
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 運用生化膨鬆(依士/酵母)方法製作麵胚</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白生化膨鬆麵胚的概念 ◆ 掌握各種生化膨鬆麵胚的特性、加工技巧、製作流程及注意事項，並能製作相關的菜式 <p>5.2 掌握層酥麵胚(酥皮/擘酥類)的製作方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白層酥麵胚的概念 ◆ 掌握各種層酥麵胚的特性、加工技巧、製作流程及注意事項，並能製作相關的菜式 <p>5.3 運用物理膨鬆(例如：泡夫)方法製作麵胚</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白物理膨鬆麵胚的概念 ◆ 掌握各種物理膨鬆麵胚的特性、加工技巧、製作流程及注意事項，並能製作相關的菜式 <p>5.4 處理米及米粉麵胚</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識飯皮麵胚及米粉麵胚的概念及特性等 ◆ 掌握飯皮麵胚及米粉麵胚的加工技巧、製作流程及注意事項，並能製作相關的菜式

	<p>5.5 製作更多其他材料的麵胚</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識豆類麵胚及薯類麵胚的概念及特性等 ◆ 掌握豆類麵胚及薯類麵胚的加工技巧、製作流程及注意事項，並能製作相關的菜式
6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下，進行點心麵皮的製作。
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，清楚明白各種膨鬆麵胚的特性及製作各種麵胚。</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。