

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心成形技術
2. 編號	CCZZPS210A
3. 級別	2
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 明白搓、包、捲、疊、攤、擰、捏、滾粘*、鑲嵌等技巧 ◆ 在製作點心時，明白各種點心成形技術，包括：搓、包、捲、疊、攤、擰、捏、滾粘、鑲嵌等 5.2 運用點心成形技巧 ◆ 運用搓、包、捲、疊、攤、擰、捏、滾粘、鑲嵌等技巧於點心成形製作中
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，製作點心時，按生產工序所需，使用各種點心成形技術，協助點心部有關工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠在指導下，掌握點心成形技巧，包括：搓、包、捲、疊、攤、擰、捏、滾粘、鑲嵌等。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。 *註解：「滾粘」的意思是通過滾動小塊原料，使其逐漸粘上粉粒而成型的一種方法，即餡心在干粉上滾動上粉。