

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	製作複雜點心餡料
2. 編號	CCZZPS306A
3. 級別	3
4. 學分	8
5. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握點心餡心的知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白點心餡心的概念、種類和作用</li> <li>◆ 掌握餡心的製作要求</li> <li>◆ 掌握包餡比例的要求</li> </ul> <p>5.2 製作複雜點心餡心</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 掌握複雜餡心的製作工藝、流程、用料、製作方法等，並能製作相關特色餡料</li> </ul>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立製作各式包點心用之特色餡料，以及運用各式餡料製作點心。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能製作各種特色餡料；及</p> <p>(ii) 運用各式餡料製作點心。</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。