

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作複雜點心麵皮
2. 編號	CCZZPS307A
3. 級別	3
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 明白影響膨鬆麵皮的因素 ◆ 明白各種影響生化膨鬆麵皮質量的因素 ◆ 明白各種影響物理膨鬆麵皮質量的因素 5.2 掌握較深入層酥麵皮製作方法 ◆ 明白各種層酥(酥皮、擘酥類)的特點及原理 ◆ 掌握各種層酥麵皮(例如：干油酥、水油酥、大包酥、小包酥、擘酥等)的酥層造法及開酥方法，並能製作相關特色點心 5.3 處理較深入米粉麵皮的製作 ◆ 掌握各種米糕類麵皮的製作方法 ◆ 掌握各種米粉類麵皮的製作方法 ◆ 掌握各種發酵米漿類麵皮的製作方法 5.4 製作更多其他材料麵皮 ◆ 掌握各種澄粉麵皮的製作方法，並能製作相關特色點心 ◆ 掌握各種魚茸麵皮的製作方法，並能製作相關特色點心 ◆ 掌握各種蝦茸麵皮的製作方法，並能製作相關特色點心 ◆ 掌握各種果蔬類麵皮的製作方法，並能製作相關特色點心 ◆ 掌握各種糖漿麵皮的製作方法，並能製作相關特色點心

6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部門，能按各式點心製作要求，獨立地完成各式麵皮(點心皮)的工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能獨立地製作各式傳統點心麵皮（如：層酥、米粉、澄粉、魚茸、蝦茸、果蔬、糖漿麵皮等）。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。