

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握中式各類食品物料的特性
2. 編號	CCZZPS301A
3. 級別	3
4. 學分	4
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 明白鮮活類食品原料的特性 ◆ 明白豬、牛、羊的不同種類及其他畜類品種的名稱、別名、原產地、特徵、生長週期、規格、烹調用途等，如浙江兩頭烏豬隻等 ◆ 明白雞、鴨、鵝及其他禽類品種的名稱、別名、原產地、特徵、生長週期、規格、烹調用途等，如竹絲雞等 ◆ 明白珍貴魚的種類、名稱、別名、形態、特徵、產地來源、起肉率、食味等，如鱖魚等 ◆ 明白珍貴蝦、蟹、貝類及水產製品的種類、名稱、形態、特徵、產地來源、食味等，如龍蝦等 ◆ 明白各種奶製品的成份、特徵、保存知識、用途等，如芝士等 5.2 能明白植物性食品原料的特性 ◆ 明白珍貴食用菌類的名稱、別名、產地來源、形態、特徵、質量等，如羊肚菌等 ◆ 明白各種野生蔬菜的產地、名稱、別名、形態、食用價值、採摘月份等，如蕨菜等 ◆ 明白各種入口新型蔬菜的產地、名稱、別名、形態、食用價值等，如羊角豆等

	5.3 明白調味料的特性 ◆ 明白各種鹹味與鮮味調味料的名稱、別名、原產地、顏色、製造方法、成份、味道、儲存方法、用途等，如沙律醬等 ◆ 明白各種甜味與酸味調味料的名稱、別名、顏色、味道、成份、製造方法、原產地、儲存方法、用途等，如蘋果醋等 ◆ 明白各類辣味與香味調味料的名稱、別名、顏色、味道、成份、製造方法、原產地、儲存方法、用途等，如迷迭香等 ◆ 明白各種膨鬆、嫩化、凝固、增稠調味料的分類、味道、顏色、成份、儲存、用法等，如發粉等 ◆ 明白各種香味色素特殊調味料及發色劑的名稱、儲存、成份、用法、使用量等，如紅蘿蔔素等 5.4 明白原料的組織成份 ◆ 明白畜類動物的組織及物質化學成份等 ◆ 明白禽類動物的組織及物質化學成份等 ◆ 明白水產類動物的組織及物質化學成份等 ◆ 明白蛋類的組織及物質化學成份等 ◆ 明白牛奶的物質化學成份等 5.5 明白原料在貯存過程中的變化 ◆ 明白植物性原料在貯存過程中各階段的物理化學變化、產生的物質、原料的食用價值等 ◆ 明白動物性原料在貯存過程中各階段的物理化學變化、產生的物質、原料的食用價值等
--	---

	5.6 應用食品物料的特性 ◆ 因應食品原料的特性，選擇最佳的貯存方法 ◆ 因應食品原料的特性，撰擇最佳的烹調方法 ◆ 撰擇合適的食品原料，配合菜餚製作
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能懂得各種中式食品物料的品質、用途及貯存方法等，以配合菜餚製作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能懂得動植物類食品原料及調味料的特性、產地、特徵、用途，選擇最佳貯存/烹調方法，配合菜餚製作。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業各出品部的員工及樓面部需指導或協助出品部相關工作的從業員。