

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握複雜點心製作前的準備工作		
2. 編號	CCZZPS305A		
3. 級別	3		
4. 學分	6		
5. 能力	表現要求 5.1 認識計算點心價格 ◆ 認識各種點心價格制定的原則、計算方法及定價程序等 ◆ 認識計算點心毛利率的方法 5.2 採用合理烹調方法以減低營養損失 ◆ 明白點心製作過程中各類營養損失的原因 ◆ 採用適當的烹調方法，以減低食物營養的損失 5.3 認識食品添加劑 ◆ 認識食用色素的特性、用途、儲存方法、用量等 ◆ 明白各種膨鬆劑的特性(例如：食粉、臭粉、發酵粉和碱等)、儲存方法、用途、用量等 ◆ 明白食品香料及其他添加劑的分類、特性、用量、儲存方法、用途等 5.4 明白大米和麵粉的特性 ◆ 認識各種大米的特性、品質鑒定、磨製方法等，例如：糯米、粘米、紅米等 ◆ 認識各種麵粉的特性、品質鑒定等，例如：高筋麵粉(乳白色,吸水率較高適用於一般麵包)，中筋麵粉(乳白色，吸水率中適用於一般中西點心)，低筋麵粉(白色，吸水率較低適用於一般蛋糕與西餅)		

	5.5 掌握複合調味品的特點 ◆ 掌握複合調味品的分類、常見各種複合調味品的味道、原材料、用途等 ◆ 掌握進口的複合調味品的分類、市面常見各種複合調味品的味道、原材料、用途等 5.6 掌握複雜點心製作前的準備工作 ◆ 有效地掌握複雜點心製作前的準備工作，如：挑選調味料及添加劑、採用減低營養損失之烹調方法等
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立地明白各種計算點心價格的方法，認識調味品及添加劑的特點及採用，減低營養損失的烹調方法。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能採用合理烹調方法以減低營養損失；及 (ii) 能瞭解食品添加劑、大米、麵粉和複合調味的特性等。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。