

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心成形複雜技術
2. 編號	CCZZPS308A
3. 級別	3
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 掌握搓、包、捲、疊、攤點心成形基本技術 ◆ 掌握點心成形基本技術及方法，包括：搓、包、搓、疊及攤 5.2 掌握抻*、削、撥、鉗花、擠注技術 ◆ 掌握抻、削、撥、鉗花、擠注等方法 5.1 掌握點心成形複雜技術 ◆ 能熟悉運用搓、包、捲、疊、攤等點心成形基本技術，並能掌握抻、削、撥、鉗花、擠注等技術，製作相關點心
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能應用搓、包、捲、疊、攤、抻、削、撥等技巧，以及運用適當工具作鉗花、擠注等。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能掌握搓、包、捲、疊、攤等基本點心成形技術；及 (ii) 能掌握抻、削、撥、鉗花、擠注等點心成形複雜技術，並能製作相關點心。
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：「抻」是將面團用一定手法反覆抻拉而成型的一種方法，包括：和面、溜面、出條三個步驟，例如製作銀絲卷。