中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識點心加溫熟製基本技術
2. 編號	CCZZPS112A
3. 級別	1
4. 學分	6
5. 能力	表現要求 5.1 認識烤、焗點心的技巧 ♦ 認識烤、焗的方法，並能製作相關的點心 5.2 認識煮、蒸點心的技巧 ♦ 認識煮、蒸的方法，並能製作相關的點心 5.3 認識炒、炸點心的技巧 ♦ 認識煎、炸的方法，並能製作相關的點心 5.4 認識煎、烙*點心的技巧 ♦ 認識煎、烙的方法，並能製作相關的點心 5.5 能整齊美觀地擺放點心 ♦ 能整齊美觀地擺放加溫熟製後的點心 ♦ 裝飾加溫熟製後的點心
6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部門或相關的工作地點，能根據機構的要求，在指導下，於進行製作點心程序時，運用加溫技術令點心製品變成熟產品，協助點心部的日常工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求爲： (i) 在受指導下，能認識烤、焗、煮、蒸、炸、炒、煎、烙等加溫技術，令點心製品變成熟製產品，並懂得擺放及裝飾熟製產品。
8. 備註	此能力單元適用於點心部從業員。 *註解：「烙」是指把成型的生胚放在燒熱的平鍋中，以金屬爲傳熱介質的熟製法。