

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心加溫熟製一般技術
2. 編號	CCZZPS211A
3. 級別	2
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 明白蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙*、炒的基本方法、注意事項、製作流程等 烙*、炒的技巧 ◆ 明白蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙*、炒的技巧</p> <p>5.2 掌握蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙*、炒的技術 ◆ 掌握各種蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙*、炒的相關技術，並能製作點心</p>
6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部或相關的工作地點，能按生產工序所需，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等加溫熟製點心方法，製作點心。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握加溫熟製點心之技術，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等方法熟製點心，以配合生產工序所需。</p>
8. 備註	<p>此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。</p> <p>*註解：「烙」為把成型的生胚放在燒熱的平鍋中，以金屬為傳熱介質的熟製法。</p>