

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心加溫熟製複雜技術
2. 編號	CCZZPS309A
3. 級別	3
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 理解熱能運用的原則 ◆ 掌握複雜點心加熱的技巧及影響因素 ◆ 掌握複雜點心變熟的時間控制技巧 ◆ 掌握複雜點心成形方法與加溫熟製的技術配搭 5.2 掌握複合熟製技巧 ◆ 掌握各種複合熟製技巧的概念、方法和要求，並能製作相關點心 5.3 能運用煎及炸熟製技巧，完成半製成品 ◆ 懂得各種炸的概念、方法和要求，並能製作相關點心 ◆ 懂得各種煎的概念、方法和要求，並能製作相關點心
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立運用煎及炸等加溫技術或複合熟製技巧，熟製點心。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能獨立地掌握各種點心熟製技巧。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。