

中式飲食業能力標準說明
能力單元

| | | |
|-------|------------------|---|
| 1. 名稱 | 認識燒味部食品基本烹調技巧 | |
| 2. 編號 | CCZZPS106A | |
| 3. 級別 | 1 | |
| 4. 學分 | 9 | |
| 5. 能力 | <u>表現要求</u> | |
| | 5.1 認識各種燒味部工具 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種燒味部工具，如：燒鴨爐、乳豬爐、太空爐、燒烤叉、鵝尾針等 ◆ 清潔及保養各式燒味部工具 |
| | 5.2 認識燒烤的技巧 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識燒烤的技術要求，並能協助製作相關菜式，如：燒乳豬、燒排骨、燒鵝、蜜汁叉燒等 |
| | 5.3 認識拌的技巧 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種拌的技巧，如：生拌、熟拌等，並能協助製作相關菜式 |
| | 5.4 認識醉、醃的技巧 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種醉的概念、技巧及特點，如熟醉等，並能協助製作相關的菜式 ◆ 認識醃的技巧及特點，並能協助製作相關菜式 |
| | 5.5 認識白煮、鹽水煮的技藝 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識白煮的技巧，並能協助製作相關菜式 ◆ 認識鹽水煮的技巧，並能協助製作相關菜式 |
| | 5.6 認識炸/紅燒和滷浸的方法 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識炸/紅燒的技巧，並能協助製作相關菜式 ◆ 認識滷浸的技巧與及要點，並能協助製作相關菜式 |

| | |
|---------|--|
| | <p>5.7 認識捲與凍的技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種捲的特點和技術，並能協助製作相關菜式 ◆ 認識各式凍及成形的技巧，並能協助製作相關菜式 |
| 6. 應用範圍 | 於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，協助製作出燒味部相關菜式，如：燒鵝、叉燒、涼拌海蜆等。 |
| 7. 評核指引 | <p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能認識各種燒味部常用的工具；及</p> <p>(ii) 在指導下，能認識燒味部各式基本烹調技巧，例如：燒烤、拌、醉、醃、白煮、鹽水煮、鹵、炸及紅燒等。</p> |
| 8. 備註 | 此能力單元適用於中式飲食業出品部的員工。 |