

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用燒味部食品製作技術
2. 編號	CCZZPS205A
3. 級別	2
4. 學分	12
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握冷菜裝盤的造型原則和要求</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白冷菜裝盤的造型原則 ◆ 掌握冷菜裝盤的基本要求，如：刀工、色彩、盛器配合、用料等 <p>5.2 認識冷菜裝盤的步驟和手法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握冷菜裝盤的步驟、各種裝盤的手法，如：排、圍等 <p>5.3 認識冷菜裝盤的式樣</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識冷菜裝盤的不同式樣，如：扇面形、風車形等 <p>5.4 掌握花式冷盤的拼製技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各種花式冷盤製作工藝的表現形式和製作程序，如：立體式花式冷盤的構思、刀工、擺拼等 <p>5.5 製作各種燒味</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 運用各種燒烤鹵製技術製作各式燒味，如：燒豬等 ◆ 在製作各式燒味過程中，保持衛生清潔 ◆ 保持製成品在櫥窗中的賣相吸引及掌握於中排列燒味的方法 ◆ 有效地斬切燒味、盛飯、盛湯，並能控制成本 ◆ 預備及製作相關食品，如：煲飯、灼菜等

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，能夠製作出各種燒味，及拼擺各式冷菜裝盤式樣。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在指導下，製作各式燒味及相關食品及掌握花式冷盤的拼製技術。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業燒味部的從業員。