

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	切配一般食物原料
編號	109642L1
應用範圍	此能力單元適用於從事與出品部相關工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，在指導下，切配一般食物原料。
級別	1
學分	6
能力	表現要求 1. 對基本切配一般食物原料的認識： ● 認識各種刀具及切割機械的功用，包括： ○ 各種刀具如片刀等的使用及保養方法 ○ 各種切割機械的操作及保養方法，如： ■ 攪拌機 ■ 切片機 ■ 食物處理器等 ○ 使用及保養各種墊托工具如砧板等的使用及保養方法 ○ 使用各式菜餚盛載器皿 ○ 使用各式原材料及半製成品的盛載及儲存工具等 ● 認識及瞭解基本刀工概念與刀法技巧，包括： ○ 刀工的概念及作用 ○ 刀工的要求 ○ 影響刀工的因素，如：姿勢等 ○ 各式刀法，如：切法、橢圓切法、切丁、切割、雕刻、劈法等 ● 瞭解配菜的基本概念，例如： ○ 配菜的基本要求，包括： ■ 原料市場供應量 ■ 合理節約用料等 ○ 各種配菜的用法及製作技巧等 2. 切配一般食物原料： ● 於工作期間適當運用切配一般食物原料的技術 ● 遵從食肆機構既定的切配食物指引及規 ● 在烹飪過程中，進行初步切配烹飪原料 ○ 運用不同刀法，將食物材料製成大小、形狀、規格不同的加工成形原料，例如： ■ 方塊 (Brunoise) ■ 絲狀 (Julienne) ■ 細切蔬菜 (Paysanne) ■ 切或刨成粗條狀 (Chiffonade) 等 ● 隨時向上級報告工作上的問題

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	3. 專業精神 於工作期間，經常以熱誠及專注的態度來進行一般食物原料的切配
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)能懂得各種刀具及切割機械的功用。 (ii)在指導下，展示及表現各式刀法技巧，進行初步切配烹飪原料。
備註	