

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	進行肉類初加工
編號	109646L2
應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲食物出品部工作的從業員。幾乎所有的廚師都需要具有屠宰技能。他們可以分解整隻雞、去骨和切割牛肉等。此能力單元著眼於在廚房內進行屠宰的能力。主要包括處理預先屠宰的肉和魚塊。部分能力也適用於處理家禽。
級別	2
學分	2
能力	表現要求 1. 進行肉類初加工的所需知識 • 具有理解肉類封貼標籤的基本知識 • 瞭解並能識別基本肉塊及其製成方式 • 認識並能應用各類肉塊的相關儲存步驟 • 具有處理刀具的基本知識及安全技巧 • 基本認識海鮮/魚類不同的常見部分 • 具有把肉或魚切割、去骨或去皮的基本能力 • 基本認識不同的屠宰器具及配件，以及其使用方法，例如： ◦ 屠夫刀及砧板 ◦ 屠夫鉤 ◦ 屠夫針線 ◦ 去骨工具及鋸 • 基本認識清潔及保養器具的方法，包括但不限於以下各項： ◦ 木/膠砧板 ◦ 磨刀 ◦ 清潔絞肉機 ◦ 清潔儲存肉/魚的容器 • 具有使用個人防護裝備的基本知識及技能，包括但不限於以下各項： ◦ 外套和圍裙 ◦ 防水服 ◦ 手部保護用具 • 認識儲存肉類的適當溫度，例如牛肉： ◦ 33°F至40°F可儲存3或4天 ◦ 低於0°F可儲存6至12個月 ◦ 基本認識與肉類處理及儲存相關的食物衛生及進行衛生處理的規定 2. 進行基本肉類初加工 • 驗收送來的已屠宰的動物或肉類包裝，確保所得的貨物已獲監管部門認可的組織認證 • 根據組織的安全程序對已屠宰的動物進行脫毛 • 掌握組織所需的基本切割方式（烘煮、切塊及切粒等），然後執行以下操作： ◦ 按所需的方式把肉從已屠宰的動物上切出

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	○ 如有需要，去皮、去骨、去除多餘的脂肪及裁切切出的肉 ○ 基本切成所需的大小 ○ 如有需要，準備用於烹煮的肉 ○ 運用捆紮技巧，處理用作烘煮的肉 ○ 把家禽去皮或去骨 ● 如果不是立即使用，應使用合適的儲存物料，把肉包好，並存放在正確的溫度下，例如： ○ 冷凍紙 ○ 真空密封 ○ 冷凍袋 ● 根據組織的程序清潔及消毒工作區及器具 3. 展示專業能力 ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 充分掌握使用刀具的技巧及安全使用各類刀具的方法
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)使用正確的基本器具，把肉從已屠宰的動物分離出來及/或把肉切成適當的部分，準備肉類作烹煮或包裝儲存 (ii)遵循組織及/或監管的要求，保持所有器具及工作區在使用前、使用中及使用後的衛生及清潔
備註	