

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	準備及烹調家禽類菜餚
編號	109651L2
應用範圍	此能力單元適用於所有餐飲業出品部工作的從業員。家禽是一種適合多種不同烹飪方法的多功能肉類。然而，重要的是確保烹飪恰到好處。雖然家禽包括火雞、鴨、鵝、鵪鶉、鵝、鴿子，但是雞是最常見的種類。此能力單元著眼於使用預先處理好的包裝生家禽來準備及烹調家禽類（主要是雞）菜餚的能力。
級別	2
學分	2
能力	表現要求 1. 準備及烹調家禽類菜餚的所需知識 ● 基本認識烹調家禽類菜餚的不同方法，例如： ○ 烘、烤、焗 ○ 炒 ○ 水煮、蒸、燉、燜 ○ 炸、嫩煎 ○ 在經調味的上湯中以小火慢煮 ● 基本認識家禽的結構，以及家禽的哪部分屬於白肉、哪部分屬於深色肉 ● 基本認識判斷家禽是否已煮熟的不同技巧，包括： ○ 利用溫度計 ○ 憑肉的汁來判斷 ○ 憑大腿（肱）及翅膀（翼）的鬆動程度來判斷 ● 基本認識儲存及解凍（若雪藏）的要求，以及能夠殺死各種家禽內的細菌的安全烹煮溫度（165°F） ● 基本認識解凍家禽的技巧及方法，包括： ○ 在雪櫃中 ● 對廚房的職業安全健康及衛生原則與守則（特別是關於交叉污染）有良好認識 2. 準備及烹調家禽類菜餚 ● 理解家禽類菜餚的食譜 ● 準備家禽及烹煮器具，包括： ○ 選擇及取得家禽，包括符合食譜要求的數量、類型、年齡及大小 ○ 解凍 ○ 根據烹煮方法，選擇及準備烹煮器具（焗爐、平底鍋、蒸籠、烤架及旋轉烤肉架等），例如： ■ 選擇合適大小的烹煮器具 ■ 預熱焗爐、加熱油 ■ 在平底鍋表面塗上油脂 ○ 根據食譜，切割、切片、去骨、去皮及/或醃製家禽 ○ 根據菜餚的要求，稱重、量度及混合其他材料

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，把材料釀進家禽中 ● 烹煮前，為家禽調味 ● 使用適當的烹調方法，根據食譜的要求烹煮家禽。此外，確保家禽不會過熟或不夠熟，當中應考慮各種烹調因素，例如： ○ 溫度 ○ 時間 ○ 家禽的大小 ● 把煮好的家禽放在上菜碟上，並用合適的方法完成菜餚，以達到菜餚的要求 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及儲存烹煮器具 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 ● 遵循香港政府食物安全中心有關預防禽流感的指引
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)根據菜餚的要求準備家禽及其他材料。準備食材時，遵循衛生程序及標準，特別注意避免交叉污染 (ii)根據食譜，選擇正確的烹煮方法並準備好要用的器具烹煮家禽 (iii)根據食譜要求，使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，判斷家禽是否已煮得恰到好处
備註	