

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	展示食物
編號	109653L2
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。食物展示是調整、加工、排佈或裝飾食物的藝術，用來增強食物在美學上的吸引力。食物的視覺呈現對消費者來說越來越重要。創意和周到的擺盤增加了食物的外觀和味道。此能力單元著眼於展示食物，並以食物的顏色、味道、質感、裝飾及飾菜來吸引人的注意力的能力。
級別	2
學分	1
能力	表現要求 1. 展示食物的所需知識 ● 基本認識展示食物的技巧，包括： ○ 大小比例（食物大小應配合餐具大小及餐飲概念） ○ 造型設計（平衡對比及種類變化） ○ 時間控制（在調整展示時不要花太多時間，可能會破壞食物） ○ 選擇及使用餐具（碟、碗及特殊餐具等） ● 具有食物排佈 / 擺盤的基本認識和技巧 ● 基本認識不同的裝飾物料，例如： ○ 香草、香料、食用花、幼苗、豆芽及生菜苗 ○ 醬汁、油及蘸料 ○ 酥脆的元素 ● 認識基本加飾菜的方法，美化食物的色彩及外貌，襯托出食物的質感及味道 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 2. 展示食物 ● 了解菜餚的食譜 ● 準備展示菜餚 ○ 準備餐具（碟、碗等） ○ 準備飾菜、醬汁及其他裝飾物料 ○ 工具（造型刀具、刀、腳花袋、精細鉗、刨、湯匙、擠壓瓶等） ● 按比例把食物排佈在碟子上，方式與餐牌上的描述及樣式相若，並確保食物的份量與碟子相比，不會過多或過少，避免給人食物不足的印象 ● 按照組織的要求，整齊排佈及裝飾食物，提高食物的吸引力，例如： ○ 按指示及 / 或適當地將主菜與其他配菜一起呈上 ○ 配合餐廳的主題設計菜餚的呈現方式 ○ 按喜好及設計添加飾菜 ○ 調整裝飾材料的高度 ○ 以醬汁作裝飾（滴在碟子旁、使用多種顏色的醬汁等） ○ 適當地調整香草、香料或食用花、幼苗、豆芽及生菜苗，進行裝飾 ● 根據組織的程序，抹掉餐具上的殘留物，預備好菜餚準備上菜

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. 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 • 要有創意，但要遵守衛生規則
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)準備好所需調整食物展現方式的合適器具、裝飾物料及材料 (ii)根據菜餚的要求，使用正確的餐具及合適比例的食物，並預留足夠的空間進行裝飾工作 ◦ 在指定的時間內完成裝飾工作，以免影響食物的質素
備註	