

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	準備及烹煮基本糕點麵團
編號	109645L1
應用範圍	此能力單元適用於出品部工作的從業員。歷史上麵團通常是被用來烘焙其他食物的外殼，但人們最終意識到麵團也是值得一吃的。現今糕點不論在其本身或與傳統焗製菜餚相比，在質感上及味道上都有所差異。此能力單元著眼於以預製糕點麵團準備及烹煮一般糕點類菜餚的能力。
級別	1
學分	2
能力	表現要求 1. 準備及烹煮糕點類菜餚的所需知識 • 基本認識不同類型的糕點麵團，例如： ◦ 鬆脆酥 (shortcrust pastry) 麵團 ◦ 酥餅 (filo pastry) 麵團 ◦ 雞蛋餅 (choux pastry) 麵團 ◦ 千層酥 (flaky pastry) 麵團 ◦ 牛油鬆餅/泡芙 (puff pastry) 麵團 • 基本認識製作不同基本種類糕點麵團的技巧 • 基本認識製作基本糕點麵團的基本材料，包括： ◦ 不同種類的麵粉 ◦ 脂肪：不同種類的牛油、人造牛油、固體植物起酥油、豬油或植物油 ◦ 液體：水及不同種類的牛奶、忌廉 ◦ 層疊技巧 • 能閱讀及理解糕點食譜 • 基本認識用於焗製基本糕點產品的器具 • 基本認識焗製不同類型糕點麵團所需的溫度，包括預熱焗爐至不同糕點麵團食譜所需的溫度，以及切割、使用和儲存前，把糕點冷卻至所需的溫度 • 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 2. 準備及烹煮不同種類的基本糕點麵團 • 了解糕點食譜的要求 • 根據食譜要求，確定、選擇及稱量所需的材料 • 預備製作糕點麵團產品，例如雞蛋餅、鬆脆酥及千層酥麵團 ◦ 選擇及運用適用於製作糕點的技巧及器具，例如： ▪ 預熱焗爐 ▪ 擀麵棍及切餅皮器等 ▪ 計算食譜材料、層疊材料的比例 ▪ 運用不同類型的模具及為其塗上油脂 ▪ 徹底清潔乾淨工作地點並保持衛生，並把器具整齊放在附近 • 把麵團壓成所需的厚度及形狀，然後把麵團移到烤盤上 • 把糕點或糕點麵團產品放進焗爐中，根據食譜所示的時間，以正確的溫度進行焗製

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	- 在適當的環境下冷卻煮好的製品 - 根據組織的程序清洗、清潔及存放焗煮器具 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 - 尊重食物、材料及同事
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)根據食譜，選擇焗製糕點產品所需的材料及量度所需的份量 (ii)為製作不同類型的糕點麵團進行所有必要的準備工作 (iii)在正確的溫度下焗製糕點麵團產品，製作出食譜要求的預期效果
備註	