

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	製作不同類型的基本冷熱甜品
編號	109648L2
應用範圍	此能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。此單元著眼於製作不同類型的基本冷熱甜品的能力。
級別	2
學分	3
能力	表現要求 1. 製作冷熱甜品的所需知識 • 基本認識基本冷熱甜品的的分類，例如： ◦ 熱—梳乎厘、可麗餅、班戟、果餡捲、布丁、窩夫、貝涅餅、批等 ◦ 冷—慕絲、布丁、啫喱、迷你蛋糕、蛋白霜餅等 • 基本認識製作常見的基本冷熱甜品的常用物品或材料，例如：蛋、麵粉、乳製品、糖 • 認識製作冷熱甜品的不同方法，例如： ◦ 蒸、水煮 ◦ 焗 ◦ 炸 ◦ 不同組合的烹煮方法 — 泡沫、用氣體製作泡沫 (espuma)、充氣 • 基本認識用於製作甜品的器材種類，例如：焗爐、打蛋器、炸爐、雪櫃、冷藏櫃、蒸籠、烤盤、掃、刀具、撒粉器、模具、腳花袋/管、篩、鍋爐及溫度計等 • 認識基本的加工技巧，包括： ◦ 充填、腳花 ◦ 令表面閃亮 (澆糖漿)、塗層 ◦ 加飾菜、攪打 • 基本認識烹調時常用的不同定型劑或添加劑，例如： ◦ 明膠粉末 ◦ 烹調過程中雞蛋凝固 ◦ 水果中的糖及天然啫哩 • 基本認識如何存放基本冷熱甜品 • 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 2. 製作不同類型的常見基本冷熱甜品 • 了解食譜 • 進行準備，包括： ◦ 取得並檢查所有材料的份量 ◦ 根據食譜要求秤量材料 ◦ 準備所需的設備及器具 ◦ 準備所需的充填物及其他加工材料 ◦ 清潔、清洗及按需要切水果

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	• 使用適當的方法或技巧（攪成糊狀（creaming）、輕輕混合（folding）、充氣（aeration）及混合（mixing）等）準備材料 • 使用適當的方法烹煮/製作常見的基本甜品，過程中，根據食譜所示，注意時間及溫度 • 根據食譜，用合適的飾菜，例如果、香草、葉及飾物，為甜品作最後加工 • 完成的甜品應在適當溫度下存放備用 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 • 持續檢視製作技巧以作進一步改善
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)理解食譜，並按照食譜製作甜品 (ii)利用正確的方法，製作基本甜品 (iii)根據食譜的標準，通過控制製作的時間及溫度，製作常見的基本冷熱甜品
備註	