

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	製作乳化醬料
編號	109665L3
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。醬料是菜餚的一個關鍵部分。此單元著眼於製作乳化醬料的能力。
級別	3
學分	2
能力	表現要求 - 製作乳化醬料的所需知識 - 充分認識暫暖、永久冰冷及半永久乳化醬料 - 充分認識主要醬料類型，例如：暫冷油醋醬、蛋黃醬或暖荷蘭醬 - 充分認識乳化作用的原理 - 充分認識蛋黃、油和澄清牛油、酸等 - 充分掌握準備乳化醬料的技巧 - 充分認識各種乳化醬料，例如：蛋黃醬、蜜糖芥末醬 - 對廚房的職業安全健康有良好認識，包括火警危險 - 製作乳化醬料 - 取得用來製作醬料的材料，例如：油、醋、鹽、蛋黃及胡椒 - 使用適量的乳化劑 - 分次加入食材，讓液體與乳化劑均勻結合并攪拌 - 部份醬料需要以高速的混合讓空氣進入到醬料裡，醬料再將空氣包起來。 - 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)選用正確份量的材料及乳化劑製作醬料 (ii)根據醬料的要求及組織的標準，製作乳化醬料，並用作配搭相關菜餚。
備註	