

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	製做法國式鵝肝類菜餚
編號	109667L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作鵝肝菜餚的出品部從業員。此能力單元著眼於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，按食肆所定標準及用料等來製作鵝肝菜餚，令成品在色香味等方面均達到指定的水平，使顧客感到滿意及欣然享用。
級別	3
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對製做法國式鵝肝菜餚的認識： <ul style="list-style-type: none"> • 瞭解及描述以填鴨法飼養的鴨或鵝製成的鵝肝（肥肝）的來源及特徵 • 瞭解及解釋鵝肝菜餚的餐飲文化與特色 • 瞭解以填鴨法製成的鵝肝產品的供應；清潔 / 準備生鵝肝的方法，以及即食產品的供應 • 瞭解處理及儲存生、熟鵝肝產品的方法 • 瞭解與製作鵝肝菜餚相關的烹飪技巧，例如：鵝肝慕斯、法式肝醬（terrine）、balantine、棉布鵝肝（torchon）、法式肉醬、熟肉抹醬（rilette）、香煎鵝肝等 • 瞭解如何使用甜酒及干邑來醃製鵝肝 • 瞭解製作創意鵝肝菜餚的進階技巧，例如：低温烹煮鵝肝、鵝肝泡沫、煙燻鵝肝、醃鵝肝等 • 具備對探索烹飪技巧及廚房工作的興趣、尊重和熱情 2. 製做法國式鵝肝菜餚： <ul style="list-style-type: none"> • 檢視食肆所提供有關鵝肝菜餚的食譜或餐單，及鵝肝菜餚的製作指引（如有的話） • 通過檢視烹飪方法、味道特徵或質感、顏色和形狀，配合已有知識，展現 / 結合新構思，運用適當的烹飪技巧來提高成品的質量 • 顧客落單後，按餐單所提的特點、顧客的要求，以及食肆的指引等來製作鵝肝菜餚，包括但不限於：香煎鵝肝、無花果鵝肝醬、鵝肝慕斯等 • 對鵝肝菜餚作定時檢視及提出調整建議，以配合食肆的宣傳花招、顧客喜好及市場趨勢 3. 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> • 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的鵝肝菜餚為己任 • 嚴格依從製作鵝肝菜餚的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等 • 運用具創意及高雅的飾菜，為冷熱鵝肝菜餚進行擺盤
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能透過專業廚藝製作既正宗又地道的鵝肝菜餚。</p> <p>(ii)通過運用烹飪方法及創意，提升菜餚的味道、質感及外觀，完善鵝肝菜餚。</p>
備註	