

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	製法國式開胃餅
編號	109657L2
應用範圍	此能力單元適用於從事食物出品部工作且涉及製備法國式食物的從業員。此能力單元關注以傳統的法國風格製作一種簡單的法國式頭盤開胃餅的能力。
級別	2
學分	1
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製法國式開胃餅的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 基本認識常見的法國式開胃餅類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 鹹抹醬及蘸醬：伴隨多士（烘麵包） ○ 小烤串：任何以牙籤或小木籤串起的食物 ○ 小酥餅：任何細小、一口大小的酥餅 ○ 麵包 ○ 鹹甜品杯及湯匙小吃（cuillère）：以小杯盛載著最多兩口不同組合的食物 • 基本認識法國式開胃餅，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 手拿食物 — 伴雞尾酒的一口大小的食物 ○ 包括麵包或開胃餅作底，伴以抹醬或填充物，以及一件主要材料作裝飾 ○ 在合適的時間 / 場合提供法國式開胃餅 • 基本認識創製法國式開胃餅的重要考慮因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 味道 / 質感 ○ 鮮明的顏色 / 形狀 ○ 場合 / 季節 / 傳統 ○ 烹飪 / 服務方法 • 了解提供開胃餅選擇數量的基本準則，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 少於10位客人：提供3種不同的選擇 ○ 10至20位客人：提供5種不同的選擇 ○ 20至40位客人：提供7種不同的選擇 ○ 超過40位客人：提供9種不同的選擇 • 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>2. 製法國式開胃餅</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解開胃餅食譜 • 準備創製開胃餅 <ul style="list-style-type: none"> ○ 確定場合、種類及客人數目 ○ 確定需要預先準備哪些材料或開胃餅配料 ○ 集合所有需要的材料 • 準備開胃餅的底部 <ul style="list-style-type: none"> ○ 選擇、集合或預備合適的底部，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 麵包切片、多士切片

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 小酥餅、酥盒、甜品杯等 • 準備鹹抹醬 <ul style="list-style-type: none"> ○ 選擇合適的鹹抹醬 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 經調味牛油 ▪ 經調味忌廉芝士 ▪ 肉或魚沙律醬 ○ 集合並混合材料製成所需的抹醬 • 準備飾菜。飾菜可以是任何食品或食品組合，放在抹醬的上面 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 蔬菜、醃菜及調味品 ▪ 魚（煙熏蠔/蛤、煙熏三文魚、蝦、鯤魚柳卷、魚子醬、蟹肉及沙丁魚等） ▪ 肉（火腿、莎樂美腸、雞或火雞胸肉及烤牛肉等） ○ 盡可能在接近上桌的時候才製作開胃餅，以免底部潮濕變軟，以及抹醬及飾菜變乾。如果需要預先製作，使用保鮮紙包好並放在雪櫃內 ○ 上桌時，把開胃餅放在適當的托盤上，配以適當的裝飾，讓客人按自己的喜好選擇開胃餅 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> • 尊重食物，避免浪費
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)製作合適大小的開胃餅，並沿用傳統的三層製法</p> <p>(ii)製作符合食譜要求的味道、顏色及質感的開胃餅</p> <p>(iii)根據食譜的要求裝飾及呈現開胃餅</p>
備註	