

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	製作意大利式薄餅
編號	109655L2
應用範圍	此能力單元適用於所有從事食物出品部工作的從業員。起源於意大利的美味佳餚——薄餅——舉世知名。自從意大利移民把薄餅引進美國後，便已成為美國的主要飲食之一。此能力單元關注製作薄餅的能力。
級別	2
學分	2
能力	表現要求 1. 製作意大利式薄餅的所需知識 ● 基本認識製作薄餅的常用材料 ○ 外殼：麵團種類及厚度 ○ 醬汁：傳統上由番茄製成 ○ 芝士：意大利芝士，例如：以水牛芝士為基礎、義大利綿羊芝士等 ○ 配料：按食譜所示的多種美味配料 ● 熟知組織製作薄餅的常用次序，例如： 麵團 > 醬汁 > 芝士 > 配料 > 芝士 > 飾菜 ● 基本認識組織用來製作薄餅麵團的常用材料，例如： ○ 小麥麵粉（高筋） ○ 鹽、糖及酵母 ● 基本認識用來焗製薄餅的設備及器具，例如： ○ 焗爐（家用焗爐、薄餅焗爐及薄餅輸送帶） ○ 焗製薄餅用的薄餅烘焙石 ○ 薄餅木槳或薄餅鋼槳 ○ 薄餅切割器 ○ 不銹鋼托盤 ○ 麵團切割器 ● 基本認識焗製薄餅所用的焗爐溫度，例如： ○ 家用焗爐：最少240°C/475°F ○ 薄餅焗爐：450-500°C ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 2. 製作意大利式薄餅 ● 理解薄餅食譜，集合所有需要的配料及其他材料 ● 準備薄餅麵團： ○ 理解組織製作薄餅麵團的方法 ○ 取得並測量材料（水、糖、酵母、麵粉及鹽） ○ 混合麵團並讓其膨脹 ○ 如果不是立即使用，把準備好的麵團放進雪櫃中儲存 ● 預熱焗爐準備烤焗，並加熱薄餅烘焙石

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	• 準備薄餅： ○ 在已輕輕灑上麵粉的表面上，把麵團壓下並搓揉 ○ 分割麵團，並把麵團壓成所需的大小及形狀 ○ 把麵團移到已灑上麵粉的薄餅槳上 ○ 根據食譜加上芝士及其他配料 • 焗製薄餅： ○ 把薄餅滑至焗爐中的烘焙石上 ○ 焗至芝士融化、外殼變成金黃色，且在薄餅的頂部及邊緣出現一些燒焦的碎屑 ○ 焗製時間（一般為20-25分鐘）會因焗爐的類型、麵團的厚度及焗爐的溫度而有所變化 • 從焗爐取出薄餅後，讓它冷卻。按需要，在上桌前用薄餅切割器切開薄餅 3. 展示專業能力 • 遵循良好的薄餅製作手法，旨力達到要求的標準，例如：Verace Pizza Napoletana (VPN) 認證標準
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)根據食譜的要求，正確準備具有適當質感的麵團 (ii)正確準備焗爐並檢查薄餅烘焙石是否處於正確的溫度，然後把生薄餅移到烘焙石上進行焗製，以造出酥脆的外殼 (iii)根據組織的標準，依正確次序放上配料，然後製作意大利式薄餅。
備註	