

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	製作意大利式燴製 / 燉製菜餚
編號	109666L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作意大利式菜餚的出品部從業員。這個能力此能力單元單元涉及於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作的能力。製作成品應在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
級別	3
學分	4
能力	表現要求 - 對製作意大利式燴製 / 燉製菜餚的認識： - 瞭解可供的意大利式燴製 / 燉製菜餚在香港的市場及發展狀況 - 充分掌握與製作意大利式燴製 / 燉製菜餚相關的烹調方法，例如： - 分辨各種地方的燴製 / 燉製菜餚 - 切配蔬菜、肉類、海鮮、香料及香草、餐酒及加烈葡萄酒 - 認識並能描述季節性的意大利式燴製 / 燉製菜餚 - 瞭解燴製與燉製烹飪方法之間的分別 - 瞭解用作燴製 / 燉製的畜類的不同部位及切法 - 瞭解意大利式燴製 / 燉製菜餚的餐飲文化與特色 - 掌握製作意大利式燴製 / 燉製菜餚的程序和秘訣，例如： - 採用蕃茄及香料 - 使用紅酒 / 加烈葡萄酒燴製 / 燉製 - 控制燴製 / 燉製不同種類食材所用的時間 - 控制味道特徵及質感 - 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重 - 製作意大利式燴製 / 燉製菜餚： - 按照指示檢視食肆所提供有關意大利式燴製 / 燉製菜餚的食譜或餐單（如有） - 顧客落單後，按餐單所提的特點、顧客的要求及食肆的指引等來製作意大利式燴製 / 燉製菜餚，包括：意式燴牛肉（spezzatino di manzo）、燴牛尾（coda alla vaccinara）、義式紅酒杜松子獵人燴雞（pollo alla cacciatora chicken in red wine and juniper berry）、燴小牛腿（ossobucco stewed veal shank）等 - 運用合適的烹飪技巧及正確的烹調方法提升成品的質量 - 對意大利式燴製 / 燉製菜餚的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等 - 專業精神 - 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的意大利式燴製 / 燉製菜餚為己任 - 嚴格依從製作意大利式燴製 / 燉製菜餚的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	(i)運用專業烹飪技巧，製作既正宗又地道的意大利式燴製 / 燉製菜餚；及 (ii)所製作的意大利式燴製 / 燉製菜餚符合顧客的要求。
備註	