

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	識別中式食物的分類		
2. 編號	CCZZSS103A		
3. 級別	1		
4. 學分	3		
5. 能力	表現要求 5.1 瞭解中式飲食文化的概念 ◆ 瞭解中菜之文化 ◆ 懂得八大菜系及地方風味菜的分別 ◆ 認識特別菜種，如素菜等 5.2 認識蔬菜的品種 ◆ 認識蔬菜的分類 ◆ 明白季節性對蔬菜的影響 ◆ 瞭解常見蔬菜的品種、味道、品質等 5.3 瞭解常見畜類及其製品 ◆ 瞭解常見畜類的品種、味道、品質等 ◆ 認識畜類製品的分類、味道等 5.4 瞭解基本禽類及其製品 ◆ 瞭解禽類的品種、味道、品質等 ◆ 認識禽類製品的分類、味道等 5.5 瞭解基本水產動物 ◆ 瞭解常見水產的品種、味道等 ◆ 明白水產動物的分類 5.6 瞭解基本調味料 ◆ 懂得各種調味料的分類、味道、材料、特性等 ◆ 懂得調味料與食物配搭等 5.7 瞭解基本海味乾貨 ◆ 瞭解常見海味乾貨的名稱、來源、味道、分類、用途等		

	5.8 識別中式食物的分類 ◆ 能瞭解各種原料的基本屬性及其分類，如：安全性、食用價值等，從而協助樓面部及銷售部工作
6. 應用範圍	適用於酒樓食肆或相關的工作地點。具此能力者，根據機構的要求及一定程度指導下，瞭解中式飲食文化概念及各種食物原料的分類，識別中式飲食的分類，例如：安全性、食用價值，協助樓面部及銷售工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠按照機構的要求及在一定程度指導下，能識別中式食物的分類，包括：蔬菜、禽畜、水產、海味及調味料的品種及特性。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業樓面部及從事銷售工作的從業員。