

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	製作新鮮沙律
編號	108399L1
應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。根據食譜要求，在監督下製作基本的新鮮綠色蔬菜沙律
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作新鮮沙律的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識製作沙律的基本步驟，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 準備材料 ○ 製作醬汁 ○ 把材料拌勻 ● 基本認識製作沙律所用的器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 寬而淺的碗 ○ 木沙律勺 ○ 沙律脫水器 ● 基本認識呈現沙律的不同技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 闊—利用大碟把沙律廣闊地散佈 ○ 框—利用薯片、生菜及番茄等為沙律加框（包圍沙律） ○ 灑醬汁—把醬汁細細地淋在沙律上 ○ 拌勻—把綠色或多種不同顏色的蔬菜及香草在透明大碗中拌勻 ○ 利用杯、碗、碟或大淺盤，補足食品，營造視覺上的吸引之處 ● 基本認識沙律所用的不同醬汁，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 凱撒沙律醬 ○ 黑醋汁 ○ 意式沙律醬 ● 基本認識清洗蔬菜的技巧 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>2. 製作新鮮沙律</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在監督下根據食譜的要求預備所需要蔬菜及其他材料 ● 按照既定程序加入適量正確的醬汁，並使用合適的器材將食材混合 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 經常製作符合健康標準的新鮮且富營養的沙律
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據食譜的要求，使用正確的技巧徹底清潔、弄乾、裁切及預備製作沙律所用的蔬菜及其他材料

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">• 選擇及使用正確的器具，並應用符合食譜要求的混合技巧• 按指示，選擇正確的醬汁，並加入適當的份量，製作沙律
備註	