

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	準備及製作壽司 (<i>Sushi</i>)
編號	108477L3
應用範圍	這個能力單元適用於食物出品部工作且涉及製備日式食物的從業員。壽司是舉世知名的日本料理，而壽司的種類有很多。壽司的質量不僅關乎材料是否新鮮及高質量，也與米的質量有關。這個能力單元關注準備及製作壽司 (<i>Sushi</i>) 的能力。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備及製作壽司 (<i>Sushi</i>) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型/款式的壽司，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 握壽司 (<i>握り寿司</i> · <i>nigirizushi</i>)：手握而成的壽司 ○ 散壽司 (<i>ちらし寿司</i> · <i>chirashizushi</i>)：把配料放在米飯上 ○ 豆腐皮壽司 (<i>稲荷寿司</i> · <i>inarizushi</i>)：把壽司飯放進油炸豆腐皮製成的小袋中 ○ 笹壽司 (<i>押し寿司</i> · <i>oshizushi</i>)：壓製而成的壽司 ○ 卷壽司 (<i>巻き寿司</i> · <i>makizushi</i>)：卷製而成的壽司 ● 基本認識製作壽司的器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 煮飯工具 ○ 木製壽司飯桶 (<i>寿司桶</i> · <i>hangiri</i>) ○ 竹飯勺 ○ 竹簾 ○ 刀 ● 具備製作壽司飯的基本知識及技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 使用正確種類的米 ○ 酸度平衡 — 加入適量的醋 ○ 儲存煮熟的壽司飯 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>2. 準備及製作壽司 (<i>Sushi</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解壽司食譜 ● 根據組織及食譜的要求，獨立地準備壽司材料： ● 準備壽司： <ul style="list-style-type: none"> ○ 用正確方法把壽司拍打成形，如有需要，加上芥辣，然後加上主要的新鮮材料 (魚及蝦等) ○ 對於卷壽司，把飯鋪在一塊紫菜上。把主要材料放在中央，並用竹簾把它其捲成圓柱狀，然後橫向切成所需大小 ● 輔以所需的飾菜、醬汁、調味醬及配菜呈現壽司 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 專心製作壽司 ● 遵循食物安全要求，確保製作出的壽司可以安全食用

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">● 根據組織標準及食譜的要求品質，選擇並取得所需的主要新鮮材料● 用正確的調味料準備壽司飯，煮出符合組織及食譜要求的質感及味道● 根據壽司食譜，使用正確的準備方法製備壽司，並按照組織要求的標準呈現及提供壽司
備註	