

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	執行基礎非酒精飲品製作
編號	WES_19（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部或酒吧的從業員。執行非酒精飲品之日常調製與服務作業。
級別	2 級
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 基礎調酒與無酒精飲品製作的所需知識 <ul style="list-style-type: none"> 辨識無酒精調酒的常用名稱，包括： <ul style="list-style-type: none"> Virgin Mocktail 辨識無酒精調酒的常用材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> 新鮮水果、 香草（薄荷、迷迭香等） 薑汁 氣泡水 椰奶 果泥 無酒精蒸餾酒 零酒精氈酒 龍舌蘭糖漿調酒 所有液體原料必須使用量酒器準確測量，嚴禁以目測估算 在指導下，執行基礎調校技巧製作 <ul style="list-style-type: none"> 依飲品配方預先進行杯具預冷或溫杯處理 調校糖漿與現榨果汁濃度 執行各種調校技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 掌握搖盪技法，注重節奏與時間控制，以達適度稀釋與降溫效果 攪拌操作須追求口感順與酒體清澈，必要時進行雙重過濾以去除碎冰與雜質 直搖類飲品須控制稀釋程度，避免過度水化影響風味

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現榨果汁須採取氧化抑制措施，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 低溫保存 ▪ 檸檬酸處理 ○ 氣泡類飲品倒入時應沿杯壁緩慢傾注，減少攪動以維持氣泡量 ○ 奶類飲品須掌握融合技巧，依配方控制添加順序與溫度，避免蛋白質析出 ● 裝飾原料須為可食用且清潔無污染，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 檸檬皮噴油 ○ 薄荷葉拍香 ○ 杯口鹽邊或糖邊等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 服務過程中主動詢問顧客過敏原 ● 主動建議未成年人士及明顯醉酒者享用無酒精飲品
評核指引	<p>綜合成效要求</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 依標準配方與流程，完成無酒精飲品之調製。 ● 成品之味度與溫度符合機構既定標準。
備註	