

「樓面部專業技能」職能範疇

| | |
|------|--|
| 名稱 | 執行多元化酒精飲品製作 |
| 編號 | WES_36（臨時編號） |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於酒吧管理的從業員。從業員需運用酒精與低酒精飲品製作的相關知識及技能，執行經典款、改良款及低酒精系列飲品之專業調製與服務。 |
| 級別 | 3 |
| 學分 | 3（僅供參考） |
| 能力 | <p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 瞭解含酒精飲品(雞尾酒)及特調低酒精雞尾酒的知識 <ul style="list-style-type: none"> 雞尾酒是一種含有酒精的混合飲料，通常以一種或多種烈酒為基酒： <ul style="list-style-type: none"> 基酒選擇：常見基酒包括琴酒、伏特加、蘭姆酒、威士忌、龍舌蘭、白蘭地等，它們提供酒精強度和主要的風味特徵 輔料搭配：加入利口酒、苦精、果汁、糖漿、蘇打水等，以平衡酒精的辛辣感、增加複雜度和口感 平衡是關鍵：成功的雞尾酒需要在酒精強度、甜度、酸度（或苦度）之間找到完美平衡。 特調低酒精雞尾酒的目標是提供與雞尾酒一樣精緻、有層次的飲用體驗，但含微量酒精 <ul style="list-style-type: none"> 基底選擇：使用茶、咖啡、鮮榨果汁、氣泡水、發酵液、草本植物浸泡液或專門的無酒精烈酒替代品作為基底 風味模擬：挑戰在於如何在沒有酒精「載體」的情況下，創造深度和口感 香氣與複雜度：大量使用新鮮香草、香料、苦精（微量酒精可忽略）、自製風味糖漿和果醋，透過浸漬或蒸餾（植物成分）來提取複雜風味 執行酒精與無酒精飲品製作 <ul style="list-style-type: none"> 風味結構與配方設計，包括： <ul style="list-style-type: none"> 掌握酸甜苦鹹鮮五維風味平衡原理，運用果香、花香、草本、香料、木質等香氣調性構建完整風味架構 精準計算主體酒液、輔料比例及稀釋程度，控制飲品口感厚薄與風味延展性 經典基酒應用與創新技法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 熟稔琴酒、伏特加、朗姆、龍舌蘭、威士忌等經典基酒特性，並掌握 |

| | |
|------|--|
| | <p>浸泡、煙燻、澄清、油洗等改良技法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 確保創新調製過程中維持風味穩定性與出品一致性 • 低酒精飲品開發，包括： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 運用發酵飲品、苦精替代方案及微量鹽酸調配等策略，打造具層次感的低酒精選項 ◦ 通過氣泡控制、酸度調整與口感模擬，提供完整風味體驗 • 自製糖漿、果醬、浸泡酒與苦精需符合衛生標準，並標記批次、濃度與有效期限 • 設計高效工作站動線與備料準備（mise-en-place），實現批量出杯的節奏控制與品質一致 • 依據顧客回饋即時調整酸甜比例與冰量配置，保持裝飾衛生與穩固性 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 嚴格遵守責任飲酒規範，落實過敏原提示與未成年拒售原則 • 定期彙整配方優化建議與常見錯誤分析，持續提升作業效能與顧客體驗 |
| 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"> • 依標準完成不同系列飲品之調製（經典、改良、低酒精及創意特調）。 • 提供客製化服務案例，展現風味調整與顧客需求回應能力。 |
| 備註 | |