

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用基本糕餅及甜品製作及裝飾工序
編號	WES_10（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用所有食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員，在指導下完成蛋糕主體、內餡、抹面、簡易裱花與裝飾出品。
級別	1 級
學分	4（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握糕餅及甜品製作及裝飾的知識 <ul style="list-style-type: none"> 認識拌合麵糊或奶油的理想程度和狀態 明白抹刀的使用技巧及可達到的理想程度和狀態，包括： <ul style="list-style-type: none"> 糕餅及甜品表面平整光滑 糕餅及甜品邊角圓順 無可見氣泡與刮痕 認識對抹面後發現的毛孔或不平整部位進行修補的技巧 認識常用裱花嘴，例如： <ul style="list-style-type: none"> 圓形 星形 花瓣形 認識防止裝飾材料出水或氧化變色的措施，例如： <ul style="list-style-type: none"> 刷面 隔離 明白切割完成品的技巧 指導下應用製作及裝飾糕餅及甜品的技術 <ul style="list-style-type: none"> 執行入模操作，包括排氣與表面找平，並在烘焙過程中密切監察產品上色情況 根據產品類型選擇正確的脫模時機，並控制冷卻至適宜的核心溫度後再進行後續裝飾，防止裝飾材料因產品餘溫而融化或滑移 掌握抹刀的使用技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 角度 力度 回刮次數

	<ul style="list-style-type: none"> • 運用回溫處理或藉助轉台、角度尺等工具輔助抹面，以達成高標準的完成面 • 運用常用裱花嘴，完成基礎裱花 • 運用水果、巧克力片、堅果碎等裝飾物進行定位與對稱擺放 • 運用加熱和擦拭刀具切割成品，確保切面整齊、內餡層次分明且分佈均勻，避免產品壓縮或切面傾斜 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 運用合適技巧，製作線條均勻、點綴美觀的糕餅及甜品
評核指引	<p>綜合成效要求</p> <ul style="list-style-type: none"> • 指導下完成抹面、裱花及裝飾等糕餅及甜品製作技巧。 • 指導下一致性裝飾風格與技術製作糕餅及甜品。
備註	