

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用基本入爐及出爐技巧
編號	WES_12（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員。在指導下完成預熱、上爐、轉向、出爐與冷卻。
級別	1 級
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握基本入/出爐的知識 <ul style="list-style-type: none"> 認識烤箱的使用方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 熱力分布對食物質素的影響 裝載策略 氣流管理 過程監控與動態調整 安全出爐與初步處理的工序 認識冷卻管理與品質保全的工序和作用 指導下應用基本入爐及出爐的技術 <ul style="list-style-type: none"> 根據不同產品特性，設定烤箱上下火溫度及預熱時間，爐內實際溫度達到並保持穩定後，方可進行入爐作業。 根據產品所需的上色程度與膨發特性，合理選擇烤箱內的放置層位 確保烤盤上的產品擺放間距均勻、方向一致，避免遮擋烤箱風口或擺放過密，從而導致上色不均或膨發受阻。 針對高含油量或質地易流動的產品，正確使用矽油紙、模具等支撐工具，以維持產品形狀完整 在烘焙過程中密切觀察產品的上色情況與體積變化，並根據實際狀況，進行烤盤轉向、層位調整或微調烘焙時間與溫度 將出爐產品迅速移至冷卻網架，確保底部通風，防止水氣積聚導致回潮。 針對奶凍類、高含水量等特定產品，採取有效的冷卻策略，避免表面熱氣凝結影響品質，例如： <ul style="list-style-type: none"> 風冷

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 脫模後墊高 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 依據烤箱的特性，製作色澤均衡及膨發理想的西餅及麵包 ● 產品過度上色或未完全熟透的情況下，主動進行烤盤轉向、層位調整或微調烘焙時間與溫度
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 指導下完成產品的入爐、過程監控及安全出爐操作，並達到成品之上色均勻度與內部熟度符合標準的效果。 ● 操作出現的偏差，能提供具體的修正措施說明。
備註	