

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用食品物料複雜切配加工
編號	108416L2
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於食肆或相關的工作地點，在指導下，掌握出品部出品切配技巧，以配合製作各式菜餚。
級別	2
學分	9（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 對食品物料複雜切配加工的認識： <ul style="list-style-type: none"> 掌握刀工美化的技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> 刀工美化的定義及作用 刀工美化的用料、功能及注意事項 各種常用點綴裝飾花形加工的概念、類別、作用、選料、製法、擺放方法及注意事項等 掌握進一步掌握動物性原料的分割加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> 配菜不同的作用 各項配菜的方法 各種配菜基本造型技術，如：包裹法等 應用食品物料複雜切配加工： <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，按上級指導及所具備物料複雜切配加工的技巧等來行事 有效地切配原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> 在切配前，有周詳的考慮及計劃 靈活地配搭菜式及使用不同刀工切配材料，盡量減少損耗率及增加出成率 善用切配後剩餘的物料 操作各種工具及製造常用的配料裝飾花形，如：菊花松子魚等 與其他出品部的從業員協調，配合製作各式菜餚 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，經常以專業態度及標準來進行食品物料的複雜切配加工

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"> • 能切配各種原材料及配菜；及 • 懂得菜餚之斤兩配搭。
備註	