

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用複雜烹飪工藝
編號	108417L2
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，能夠在指導下，掌握製作基礎湯底、打芡使用複合調味料，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> <p>1. 對複雜烹飪工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> 掌握製作基礎湯底的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 烹調基礎湯底的概念及作用 多種常用基礎湯底的製法及注意事項 其他增加濃稠度的處理方法等 掌握打芡技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 汁的概念及分類等 芡的概念、作用、色澤分類等 掌握深入調味技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 各種常用複合調味料的特點、作用及鑑別標準 保存調味品應注意的事項 <p>2. 應用複雜烹飪工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，按上級指導及所具備的複雜烹飪工藝等來行事 在烹飪過程中充分利用各傳遞媒介之間的關 以不同種類湯底的用料及要求等來烹調基礎湯底 處理各種芡的製法、施芡方法及遵守應注意的事項 恰當使用各類複合調味料，例如： <ul style="list-style-type: none"> 京都汁 XO醬 與其他出品部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，經常以專業態度及標準來施展複雜的烹飪工藝

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"> 在指導下，製作基礎湯底及掌握打芡及調味技巧。
備註	