

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用燒味部食品製作技術
編號	108418L2
應用範圍	此能力單元適用於燒味部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，能夠製作出各種燒味，及拼擺各式冷菜裝盤式樣。
級別	2
學分	9（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對燒味部食品製作技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷菜裝盤的造型原則和要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> 冷菜裝盤的造型原則 冷菜裝盤的基本要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> 刀工 色彩 盛器配合 用料等 冷菜裝盤的步驟和各種裝盤手法，例如： <ul style="list-style-type: none"> 排 圍等 冷菜裝盤的不同式樣，包括： <ul style="list-style-type: none"> 扇面形 風車形等 燒味食品的製作技術要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> 對原材料進行初步加工的技術 醃料份量與醃製時間 各種熟製方法包括燒烤、炸/紅燒、滷浸等 熟製火候及溫度與時間 <p>2. 應用燒味部食品製作的技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，按上級指導及所具備的燒味部食品製作技術等來行事 恰當製作各種燒味，包括： <ul style="list-style-type: none"> 運用各種冷菜拼擺技術製作配合食品及衛生要求的裝盤 運用各種燒烤滷製技術製作各式燒味，如：燒豬、豉油雞等 在製作過程中，保持衛生清潔 與其他廚房部的從業員協調，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發揮燒味部食品的製作技術
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，製作各式燒味食品 掌握花式冷盤的拼製技術。
備註	