

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	掌握廚藝烹飪（爐頭）一般工藝（油脂加熱）
編號	CHI_08 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，掌握以油脂加熱的烹調方法製作出熱菜餚。
級別	2
學分	6 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 對以油脂加熱的烹調工藝的認識： <ul style="list-style-type: none"> 認識油脂種類與特性 掌握油溫控制：低溫、中溫、高溫的適用食材與效果 掌握各種利用油脂加熱的烹調工藝，例如： <ul style="list-style-type: none"> 炒的技巧及要點 爆的技巧及要點 煎的技巧及要點 炸的技巧及要點 塌的技巧及要點 攤的技巧及要點 貼的技巧及要點 油泡的技巧及要點 掌握以油脂加熱的烹調工藝： <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，按上級指導及所具備以油脂加熱的烹調工藝來行事 發揮上述各種以油脂加熱的烹調工藝，製作相關的菜餚 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發揮以油脂加熱的烹調工藝
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，能夠掌握以油脂加熱的方法製成熱菜餚。
備註	