

「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（空氣加熱）
編號	CHI_09 （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，掌握空氣加熱的烹調方法，製作出熱菜餚。
級別	2
學分	2 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>對以空氣加熱的烹調工藝的認識： <ul style="list-style-type: none"> <li>認識熱源種類，包括明火、炭火、電烤爐、焗爐</li> <li>掌握空氣傳熱原理，包括對流、輻射、密閉加熱</li> <li>掌握火候控制，包括溫度與時間對食材的影響</li> <li>掌握各種利用空氣加熱的烹調工藝，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>烤的技巧及要點</li> <li>焗的技巧及要點</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>掌握以空氣加熱的烹調工藝： <ul style="list-style-type: none"> <li>於工作期間，按上級指導及所具備以空氣加熱的烹調工藝等來行事</li> <li>發揮上述各種以空氣加熱的烹調工藝，製作相關的菜餚</li> <li>與其他出品部的從業員協調，配合製作各式菜餚</li> </ul> </li> <li>專業精神 <ul style="list-style-type: none"> <li>於工作期間，經常以專業態度及標準來發揮以空氣加熱的烹調工藝</li> </ul> </li> </ol>
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"> <li>在指導下，能夠掌握以空氣加熱的方法製成熱菜餚。</li> </ul>
備註	