

「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（液體加熱） |
| 編號 | CHI_10 （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，掌握以水或湯汁加熱的烹調方法，及以沾糖方式製作出熱菜餚。 |
| 級別 | 2 |
| 學分 | 9 （僅供參考） |
| 能力 | <p>表現要求</p> <p>1. 對以水或湯汁加熱，及沾糖的烹調工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 認識水、湯汁與糖漿在烹調的作用 • 掌握火候控制：旺火快煮和小火慢煮的適用食材與效果 • 掌握湯汁濃度與收汁技巧 • 掌握各種利用以水或湯汁加熱的烹調工藝，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 煮的技巧及要點 ◦ 灼的技巧及要點 ◦ 燒的技巧及要點 ◦ 扒的技巧及要點 ◦ 扣的技巧及要點 ◦ 炆的技巧及要點 ◦ 燴的技巧及要點 ◦ 煨的技巧及要點 ◦ 燉的技巧及要點 ◦ 熬的技巧及要點 • 掌握各種沾糖的烹調工藝，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 蜜汁的技巧及要點 ◦ 掛霜的技巧及要點 ◦ 拔絲的技巧及要點 <p>2. 掌握以水或湯汁加熱，及沾糖的烹調工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 於工作期間，按上級指導及所具備以水或湯汁加熱，及沾糖的烹調工藝等來行事 • 發揮上述各種以水或湯汁加熱，及沾糖的烹調工藝，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 |

| | |
|------|---|
| | <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以水或湯汁加熱，及沾糖的烹調工藝 |
| 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，能夠掌握以水或湯汁加熱，及沾糖的方法製成熱菜餚。 |
| 備註 | |