

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	掌握點心麵皮及餡料的準備工作
編號	108420L2
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在指導下，進行中式點心製餡及製皮的準備工作。
級別	2
學分	9（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心製作準備工作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> 認識製餡原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> 各種畜、禽肉類作為製餡原料的性質、特色、食味等 各式水產海味作為製餡原料的特色、食味、性質等 各樣蔬菜作為製餡原料的性質、食味、特色等 各款乾果類（如：瓜子、欖仁等）作為製餡原料的性質、特色、食味等 各種水果、蜜餞、香花等作為製餡原料的特色、食味、性質等 認識輔助原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> 各種糖作為輔助原料的特性、作用、食味等 各種鹽作為輔助原料的特性、食味、作用等 各樣油脂作為輔助原料的作用、食味、特性等 各款牛奶及乳製品（如：煉奶等）作為輔助原料的食味、作用、特性等 蛋作為輔助原料的特性、作用、食味等 掌握準備點心麵皮、餡料和裝盤的技巧和流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> 各式和麵的要點及手法 各種揉麵的技巧 搓條的要求及手藝 不同下劑的方法 各種製皮的操作要求及技藝 認識準備餡料的方法 各種上餡的過程及技巧 點心成形及熟製過程 各款裝盤的方法等 <p>2. 掌握點心製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，按上級指導及對點心製作準備工作的認識等來行事

	<ul style="list-style-type: none"> 在點心製作過程中，按既定流程完成製餡及製皮的準備工作 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處理點心製作的準備工作
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"> 懂得各式麵皮的製作及製餡原料的特性及用法；及 能夠在指導下，進行各式點心製餡及製皮的準備工作。
備註	