

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作點心常用鹹餡料
編號	CHI_07（臨時編號）
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，製作中式點心常用生及熟鹹餡料，協助點心部有關工作。
級別	2
學分	8（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>對點心常用生及熟鹹餡料的認識 <ul style="list-style-type: none"> <li>知悉生鹹餡料的常用材料種類，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>肉類（例如牛肉、豬肉、家禽、海鮮等）</li> <li>植物類（例如蔬菜、豆類等）</li> <li>乾貨類（例如乾海產、乾菜等）</li> <li>調味品（例如薑、蔥、醬料等）</li> </ul> </li> <li>知悉熟鹹餡料的常用材料種類，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>燒味類（例如叉燒、燒鴨、燒雞等）</li> <li>臘味類（例如臘腸、臘肉、臘鴨等）</li> <li>醃製品類（例如酸菜、榨菜等）</li> <li>蛋類（例如咸蛋、皮蛋等）</li> </ul> </li> <li>掌握鹹餡原料的加工製作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>原材切配方法</li> <li>原料初步加工技術，包括醃製、漲發、前期烹調等</li> <li>常見鹹餡料的用料、份量、製作方法</li> </ul> </li> <li>認識保存鹹餡料的適當方法與溫度</li> </ul> </li> <li>製作點心常用鹹餡料 <ul style="list-style-type: none"> <li>於工作期間，按上級指導及所具備製作點心鹹餡料的技巧等來行事</li> <li>按既定程序及指引製作鹹餡原料</li> <li>按既定程序及指引製作常見的鹹餡料</li> <li>與其他廚房部的從業員協調，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處理點心常用的鹹餡料</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>• 能夠在指導下，掌握各式生及熟鹹餡原料的準備及加工製作。</li> </ul>
備註	