

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作點心常用麵皮
編號	108422L2
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下，進行點心麵皮的製作。
級別	2
學分	9（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心常用麵皮的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>掌握運用生化膨鬆(例如依士/酵母)方法製作麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>生化膨鬆麵胚的概念</li> <li>各種生化膨鬆麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> <li>特性</li> <li>加工技巧</li> <li>製作流程及注意事項等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>掌握運用化學膨鬆(例如泡打粉及梳打粉)的製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>化學膨鬆麵胚的概念</li> <li>掌握化學膨鬆麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> <li>特性、</li> <li>加工技巧</li> <li>製作流程及注意事項等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>知曉處理米及米粉麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>飯皮麵胚及米粉麵胚的概念及特性</li> <li>飯皮麵胚及米粉麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> <li>加工技巧</li> <li>製作流程及注意事項等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>知曉製作更多其他材料的麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>豆類麵胚及薯類麵胚的概念及特性等</li> <li>掌握豆類麵胚及薯類麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> <li>加工技巧</li> <li>製作流程及注意事項等</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>2. 製作點心常用麵皮：</p> <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餡料的麵皮等來行事</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>按上述不同物料的特質來製作相關的麵胚</li> <li>按既定程序及注意事項製作點心常用麵皮</li> <li>與其他出品部的從業員協調，配合製作各式菜餚</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <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麵皮</li> </ul>
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，清楚明白各種膨鬆麵胚、米粉麵胚、及豆類與薯類麵胚的特性及製作各相關麵胚。</li> </ul>
備註	