

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作廣式月餅
編號	ICH_02 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食物工場或食肆出品部負責製作廣式月餅的從業員。月餅是由餅皮、蓮蓉和餡料構成，可依照餡料分類。月餅為中秋節的傳統食物及送禮物品，其中以蓮蓉月餅最受歡迎。這個能力單元關注從業員掌握製作傳統廣式月餅的基本流程與技巧。
級別	2
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作廣式月餅的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本辨別廣式月餅皮的主要原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> 麵粉 糖漿 油 食用鹼水 認識廣式月餅的常見餡料及其製作過程，包括： <ul style="list-style-type: none"> 蓮蓉 豆沙 五仁 鹹蛋黃 列舉製作廣式月餅的主要工具、操作方法及其功用，包括： <ul style="list-style-type: none"> 焗爐 揉麵機 月餅模具 油掃 噴水壺 認識製作廣式月餅的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 煉製糖漿 製作月餅皮 準備餡料 包餡 印模 掃蛋漿

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 烤焗 ○ 回油 • 具備工場或廚房衛生及食物安全程序的基本認識 <p>2. 應用製作廣式月餅技術</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解廣式月餅的食譜，並按指示製作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 應用基礎流程製作廣式月餅 ○ 準確預備所需材料 ○ 正確使用製作廣式月餅的相關工具及設備 ○ 妥善保存焗製好的產品，以免構成食物安全隱患 ○ 正確清潔及儲存製作器具 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 遵循傳統的製作技藝，製作出皮薄餡多、造型美觀、圖案清晰的廣式月餅
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"> • 能正確辨別製作廣式月餅的材料及工具，並能描述其特性和用途。 • 在指導下，準確秤量及準備材料，並能以正確的流程及方法製作廣式月餅。
備註	