

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作港式奶茶
編號	ICH_03 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於從事茶餐廳或食肆出品部工作的從業員。港式奶茶由調配茶葉、煲茶、焗茶、撞茶、撞奶等步驟炮製而成，深受香港人歡迎。這個能力單元關注從業員掌握製作傳統港式奶茶的基本流程與技巧。
級別	2
學分	2 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作港式奶茶的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本辨別港式奶茶的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> 粗茶：碎橙毫茶 (Broken Orange Pekoe, BOP) 中粗茶：碎橙毫花茶 (Broken Orange Pekoe Fannings, BOPF) 幼茶：塵茶 (Dust) 陳述港式奶茶調味原料的基礎組合及功效，包括： <ul style="list-style-type: none"> 全脂淡奶 植脂淡奶 砂糖 煉奶 (製作茶走) 列舉沖製港式奶茶的主要工具、操作方法及其功用，包括： <ul style="list-style-type: none"> 電爐 棉紗茶袋及茶圈 銚壺 (茶壺) 茶殼 (量茶匙) 茶杯 (厚身陶瓷杯) 認識製作港式奶茶的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 拼配茶葉 撈茶 (將茶葉拌勻倒入茶袋) 煲水 沖茶 焗茶 回溫 撞/拉茶 坐茶

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 撞奶 • 對工場或廚房的衛生及食物安全程序有基本認識 <p>2. 應用製作港式奶茶技術</p> <ul style="list-style-type: none"> • 理解港式奶茶的食譜，並按指示製作 <ul style="list-style-type: none"> ○ 應用基礎流程製作港式奶茶 ○ 準確預備所需材料份量 ○ 正確使用製作港式奶茶的工具及設備 ○ 調整紅茶及調味原料份量比例，以滿足顧客要求，例如多奶、少奶、茶走等 ○ 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，沖泡出香濃及口感順滑的港式奶茶
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"> • 能正確辨別沖泡港式奶茶的材料及工具，並能描述其特性和用途。 • 在指導下，秤量正確的茶葉比例，並能以正確的流程及方法沖泡港式奶茶。
備註	