

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作菠蘿包
編號	ICH_06 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於從事食物工場或食肆出品部工作的從業員。菠蘿包已成為馳名中外的香港特色食品，是大眾喜愛的早餐和下午茶食品。部分冰室、茶餐廳會在新鮮出爐的菠蘿包中夾上冰凍厚切鮮牛油，讓「菠蘿油」也成為地道美食。這個能力單元關注從業員掌握製作菠蘿包的基本流程與技巧。
級別	2
學分	3 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 製作菠蘿包的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>基本辨別製作菠蘿包的原材料及其特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>甜麵團：高筋麵粉、水、乾酵母、糖、雞蛋、油</li> <li>脆皮 (菠蘿皮)：油、奶粉或花奶、雞蛋、低筋麵粉、糖、臭粉或梳打粉、泡打粉</li> </ul> </li> <li>列舉製作菠蘿包的主要工具、操作方法及其功用，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>打麵機</li> <li>擀麵棍</li> <li>發酵櫃</li> <li>焗爐</li> </ul> </li> <li>認識製作菠蘿包的基礎流程及製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>製作甜麵團</li> <li>製作脆皮</li> <li>分割麵團及脆皮</li> <li>組合麵團及脆皮</li> <li>以正確溫度及時間烤焗</li> </ul> </li> <li>對工場或廚房的衛生及食物安全程序有基本認識</li> </ul> <p>2. 應用製作菠蘿包技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>理解菠蘿包的食譜，並按指示製作 <ul style="list-style-type: none"> <li>應用基礎流程製作菠蘿包</li> <li>準確預備所需材料份量</li> <li>正確使用製作工具及設備</li> <li>以正確保存焗製好的產品，以免構成食物安全隱患</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 正確清潔及儲存製作器具</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵循製作技藝，製作脆皮酥香、外觀呈凹凸像菠蘿、麵團鬆軟的菠蘿包</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>• 能正確辨別製作菠蘿包的材料及工具，並能描述其特性和用途。</li> <li>• 在指導下，準確秤量製作材料，並能以正確的流程及方法製作菠蘿包。</li> </ul>
備註	