

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	執行燒味食品斬切及處理
編號	CHI_04 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於負責斬切及處理燒味的食肆員工。工作地點包括燒味檔口及相關食品處理區域。從業員掌握燒味斬切及製作成品的流程與技巧。
級別	2
學分	4 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>對燒味食品斬切及處理的認識： <ul style="list-style-type: none"> <li>認識燒味檔的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>工作區域的事前準備</li> <li>燒味食品的展示方法</li> <li>日常工作流程：包括處理顧客點餐，斬切及配製燒味菜式的程序</li> </ul> </li> <li>瞭解常見燒味食品（包括白切雞、叉燒、燒鴨、燒肉、乳豬等）斬切及處理方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>認識及選擇合適的刀具，以及刀具維護的方法</li> <li>辨識燒味食品的部位及關節位置，包括：頭、頸、胸、腿、翼</li> <li>瞭解處理燒味食品的常用刀法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>斬法：用力劈斬，適合骨多或硬身食材</li> <li>切法：較柔和的刀法，適合軟身食材</li> <li>片法：將食材切成薄片</li> </ul> </li> <li>瞭解斬切後燒味食品的不同擺盤形式，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>橫排式</li> <li>層疊式</li> <li>扇形排法</li> <li>拼盤式</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>遵從工作場所及食品衛生與安全要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>工作檯面、砧板及刀具的清潔</li> <li>燒味製成品長時間展示的安全風險</li> <li>冷熱食物儲存與處理規範</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>應用燒味食品斬切及處理技術： <ul style="list-style-type: none"> <li>按上級指示執行燒味食品斬切及相關工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>恰當展示及斬切各種燒味食品，包括：</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 在斬切各式燒味過程中，保持衛生清潔</li> <li>▪ 保持櫥窗內燒味吸引的賣相</li> <li>▪ 掌握斬切後擺盤整齊美觀的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 原隻白切雞、燒鴨、燒鵝、乳豬：沿關節切割，斬成適當大小並整齊擺放在碟中 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 燒鴨、燒鵝保持皮肉完整</li> <li>• 燒肉展現清晰的皮、脂、肉層次</li> <li>• 叉燒、燒肉：切成薄片整齊排列</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>▪ 斬切及現製的燒味菜式，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 單拼或雙拼燒味飯</li> <li>• 單拼或雙拼燒味</li> <li>• 燒味拼盤</li> <li>• 配搭燒味食品配菜，例如涼拌青瓜，海蜇等</li> <li>• 配搭燒味套餐食品，例如例湯及炆菜等</li> </ul> </li> <li>▪ 有效地斬切燒味及拼配冷盤小食，並能按上級或食譜要求提供正確件數及大小</li> <li>▪ 使用正確工具及器皿盛飯、盛湯</li> <li>▪ 預備及製作相關食品，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 煲飯</li> <li>• 炆菜等</li> </ul> </li> <li>○ 使用正確方法清潔工作區域及器具，妥善處理廚餘及廢物</li> <li>○ 與其他出品部門協調，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執行燒味食品的斬切及處理技術</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>• 掌握斬切及處理燒味食品的知識。</li> <li>• 在指導下，斬切及處理各式燒味及相關食品。</li> <li>• 能運用合適工具及方法，保持工作區域整潔。</li> </ul>
備註	