

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用基本糕餅及甜品攪拌及乳化技巧
編號	WES_14（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用所有食肆及食品工場的西式餅房/包房從業員，在日常操作中應手用常見攪拌及乳化技巧於糕餅及甜品製作。
級別	2 級
學分	4（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握基本糕餅及甜品攪拌及乳化的知識 <ul style="list-style-type: none"> • 了解不同糖類的顆粒度與溶解度特性 • 認識各類原料的攪拌前處理工序，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 雞蛋回溫 ○ 奶油軟化至適宜溫度 ○ 粉類原料預混均勻 • 認識不同的糕餅及甜品攪拌及乳化方法及特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 打發法：有效引入空氣，提升產品體積與輕盈口感 ○ 乳化法：實現油水相原料的均勻分散與體系穩定 ○ 拌合法：最大限度減少麵粉筋度 • 認識不同的攪拌及乳化狀態，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 呈現羽狀尖峰 ○ 緞面光澤 2. 指導下應用糕餅及甜品攪拌及乳化的技術 <ul style="list-style-type: none"> • 依據產品特性與品質要求，正確選擇並應用合適的糕餅及甜品攪拌及乳化方法並根據所選方法，匹配使用適當的攪拌器具與槳葉 • 從低速混合到中高速形成結構的基本原則 • 觀察物料狀態變化準確判斷攪拌終點，而非單純依賴計時 • 掌握拌合法中的關鍵技術要點，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 使用切拌與折疊手法處理粉類原料 ○ 執行沿盆邊刮底操作，防止消泡與麵粉筋度過度發展 • 掌握有效的回救技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 回溫處理 ○ 分次添加液體原料

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 使用乳化輔助材料 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能準確地進行糕餅及甜品攪拌及乳化工序，減少因工序錯誤而引起的浪費 ● 能主動提議糕餅及甜品攪拌及乳化錯誤修正或回救的工序/方法
評核指引	<p>綜合成效要求</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在指導下完成糕餅及甜品攪拌及乳化的實操作品，成品外觀與口感質地符合標準要求。 ● 能描述識別糕餅及甜品攪拌及乳化異常的方法，並提議回救操作。
備註	