

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	應用基本甜品醬汁製作技巧
編號	WES_39 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員。在日常工作中負責製作、調味與應用簡單甜品醬汁予顧客。此單元關注原料準備、烹煮控制、冷卻保存到基礎盤飾的全流程。
級別	2
學分	3 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>認識製作甜品醬汁的基本知識 <ul style="list-style-type: none"> <li>認識常見甜品醬汁種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>卡士達與蛋基類 (Custard &amp; Egg-based)</li> <li>糖與焦糖類 (Caramel &amp; Sugar-based)</li> <li>水果類 (Fruit-based)</li> <li>酒類與其他特色醬 (Alcohol &amp; Specialty)</li> </ul> </li> <li>認識甜品醬汁的製作、調味與應用方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>英式奶醬 (Crème Anglaise)</li> <li>焦糖醬 (Caramel Sauce)</li> <li>果泥醬 (Coulis)</li> <li>沙巴雍 (Sabayon)</li> </ul> </li> <li>認識基本衛生及安全操作，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>遵從個人衛生要求</li> <li>使用乾淨的烹煮器具</li> <li>注意熱水蒸氣，避免燙傷</li> <li>遵從主管或培訓人員的安全指引</li> <li>正確清潔所有使用過的鍋具、工具及工作站</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>在指導下，執行甜品醬汁製作及基礎應用 <ul style="list-style-type: none"> <li>原料精準稱量、備料及前置處理</li> <li>基礎烹煮技術應用</li> <li>烹煮溫度監控與熱度管理</li> <li>調味與風味平衡</li> <li>冷卻與保存</li> <li>使用醬汁瓶、湯匙或刷子，於甜品盤上執行點綴、畫線或淋醬</li> </ul> </li> </ol>

	<p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 醬汁的風味、質地（順滑度、稠度）及外觀（光澤）上符合製作及應用標準</li> <li>• 能根據上級評語提升表現及或採取糾正措施</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>• 能辨識基本甜品醬汁的種類。</li> <li>• 能根據指示和流程完成指定基礎甜品醬汁的製作。</li> </ul>
備註	