

職能單元代碼	TFB2R2322
職能單元名稱	使用亞洲料理的基本方式準備菜餚
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	2
工作任務與行為指標	<p>一、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食材準備清單和標準食譜，確認<u>料理製作需求</u>【註1】 2. 根據需求，計算所需食材量 3. 依據食譜及食材品質、新鮮度和庫存調節需求，至賣場挑選食材 4. 在開始準備之前，檢查易腐品是否腐敗或受到污染 <p>二、分配和準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇正確類型和尺寸的<u>設備</u>【註2】 2. 使用前安全組裝，並確保設備清潔 3. 根據製造商的說明，安全使用設備並保持衛生 <p>三、收集和準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據料理製作順序，排序和收集食材 2. 根據食譜，秤重和測量食材 3. 根據食譜和料理方式準備食材，並切好、分好數量 4. 減少食材浪費，並保存可再利用的副產品 <p>四、烹飪菜餚</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 按照標準食譜，選擇亞洲菜餚的烹飪方式 2. 以合理、安全的方式，完成烹飪過程 3. 確認烹飪過程中的問題，並矯正措施 4. 與同事合作，確保及時完成料理 <p>五、菜餚擺盤和存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用合適的器皿盛裝菜餚 2. 根據標準食譜，添加裝飾和配料 3. 在合適的環境條件下，存放菜餚 4. 根據組織程序、環境考量和降低成本措施，清潔工作區域，並處理或存放剩餘和可重複使用的副產品

<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、 不同食材種類的特性，及其在不同亞洲料理的使用方式，和不同烹飪方法上的反應：乳製品、乾貨、蛋、水果、一般食品 二、 麵糊 三、 塗醬 四、 調味品 五、 配菜 六、 油 七、 醬汁 八、 符合文化特性的肉品 九、 家禽 十、 米和澱粉類食材 十一、 海鮮 十二、 蔬菜 十三、 烹飪術語和不同烹飪方式的原則和做法，包括：烘焙、炭烤、水煮、燜、油炸、燒烤、油水氽燙、乾烤、淺煎、蒸、燉、炒 十四、 庫存日期碼與翻動標籤內容 十五、 用於不同烹飪方式的設備：基本特性和功能、安全的操作實務
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、 主動積極將浪費降至最低之技能 二、 讀寫技能：閱讀及理解食品準備清單、標準食譜、日期碼、庫存翻動標籤、設備的製造商說明書；註記食譜要求與計算成果 三、 計算技能：計算份量；食材秤重與量測；決定烹煮時間與溫度 四、 規劃和組織技能，以有效安排料理準備與製作順序步驟 五、 解決問題的技巧，以應對烹飪過程中的問題 六、 管理個人速度、時間和生產力的自我管理技能 七、 使用食材準備和烹飪設備的技術技能
<p>評量設計參考</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、 評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 遵循用到下列食材的標準食譜製作料理：乳製品、乾貨、蛋、水果、一般食品、文化上適宜的肉類、家禽、米和澱粉類食材、海鮮、蔬菜

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 使用各種方式烹飪菜餚，包括：烘焙、炭烤、水煮、悶燉、油炸、燒、油水氽燙、乾烤、淺煎、蒸煮、炒 3. 在實務時間限制內，為多個客戶製作料理 4. 整合以下知識：與烹飪方式有關的主要食材類型、烹飪術語和設備；食品製備設備的特點、功能和安全使用方式；處理和儲存不同食材類型的食品安全措施 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一個可作業的商用廚房內含評量指南規定的固定用具、各型設備及工作文件。其可以是：真實產業工作場域、模擬產業環境，例如：服務顧客的訓練用廚房 2. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例 3. 餐飲製作清單及標準食譜 4. 各種商用食材 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者烹飪菜餚之穩定度(標準化) 2. 評估受評者準備的菜餚的口味、口感和視覺吸引力 3. 使用專案來評估受評者在不同場合製作各種菜餚的能力 4. 使用視覺和味覺識別練習，讓受評者識別成分和產品特徵 5. 書面或口頭提問以評量其烹飪術語、料理的品質狀態、料理設備和烹飪方式等知識 6. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告
說明與補充事項	<p>【註一】 料理製作要求：如有效期限；份量控管；製作的數量；特殊客戶的需求；特殊飲食要求等。</p> <p>【註二】 設備：如烤肉用具；炭烤架；煮食爐灶、切、剁、片等工具；食品加工機；刀具；微波爐；絞肉機；烤盤；不鏽鋼磨刀棒和磨刀石；蒸鍋；過濾器；烤箱；餐具；炒鍋等。</p>