

職能單元代碼	TFB3R2740v2
職能單元名稱	協助中式料理烹飪
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、烹飪簡單餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依食譜 (餐點)、食材屬性或中餐烹飪廚師指示，運用適切料理烹飪方法，進行簡單餐點烹飪。 2. 辨別烹飪過程問題，並運用烹飪技術進行調整，視需要回報中餐烹飪廚師或轉知相關人員協助處理。 3. 在烹飪過程將需貯存食材或廢棄物進行分類，並及時處理，避免食材交叉汙染。 4. 依安全衛生相關規範，維持工作區域及器具整潔。 <p>二、餐點擺盤</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依食譜 (餐點)、食材屬性或廚師指示，選用適切器皿。 2. 視餐點需求並依廚師指示，加入佐料、醬汁或裝飾品點綴。 <p>三、協助管控餐點品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，協助廚師進行餐點品質測試。 2. 視需要並依廚師指示，調整餐點出餐流程。
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 食材認識 • 調味品認識 • 產業專業術語 • 中餐料理烹飪方法 • 色彩與餐點配色概念 • 食品營養概念 • 器皿認識 • 裝盤與擺盤方法

	<ul style="list-style-type: none"> 品質管理概念 出餐流程
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> 設備與器具操作能力 食材烹飪能力 食材辨識能力 問題判斷與解決能力 餐點配色能力 擺盤技巧 餐點測試能力 時間管理能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> 亞洲料理烹飪方法：如煎、蒸、炒、燜、燉、滷、烤、拌、燴等。