

職能單元代碼	TFB3R2336v2
職能單元名稱	挑選、準備及烹調肉品
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、選擇肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依菜單品項挑選一級、次級或份量切分的豬肉、羊肉、牛肉及小牛肉。 2. 善加運用零碎肉塊，以減少浪費並維持品質。 3. 適時適地挑選低成本的肉塊及肉製品。 4. 根據組織規定挑選品質及價格最佳供應商。 5. 藉由適量購買及保存技術，盡量減少浪費。 <p>二、準備肉品及分肉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 挑選適合的<u>刀具及設備</u>【註1】，用以準備肉品及烹調。 2. 依菜單需求<u>準備及切分</u>【註2】肉類。 3. 適用情況下，準備合適的滷汁，用於各種肉塊。 <p>三、烹調肉品，提供肉品餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 挑選各種<u>適合於肉類的烹飪方法</u>【註3】，用以烹調。 2. 依照標準食譜規範，烹調各類一級、次級及份量切割的肉塊，並提供肉品餐點。 3. 根據菜單需求分肉及上菜。 4. 考量肉類及骨頭結構，在盡量減少浪費的情況下，使用適合的工具及技術分肉。 <p>四、保存肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照衛生規範，保存新鮮及真空包裝肉品。 2. 需要情況下，正確熟成新鮮肉品，以提升及維持品質。 3. 正確解凍冷凍肉品。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、食品安全衛生相關規範</p> <p>二、職業安全衛生相關規範</p> <p>三、肉品種類</p> <p>四、各種不同肉塊之特徵</p> <p>五、標準肉塊之相關商品名稱及烹飪詞彙</p> <p>六、肉品保存、冷藏及熟成之準則及作業流程</p>

	<p>七、各種肉塊及肉類相關之準備及烹飪方法</p> <p>八、肉類營養相關知識</p> <p>九、業界常用的肉品及切肉相關烹飪專業用語</p> <p>十、處理及保存肉品相關準則及流程</p> <p>十一、肉品料理之成本核算、產量測試及份量控制原則</p> <p>十二、各種刀具及設備之使用方法及特點</p>
<p>職能內涵</p> <p>(S=skills 技能)</p>	<p>一、菜單、食譜及工作表閱讀及理解能力</p> <p>二、工作流程規劃與組織能力</p> <p>三、餐點份量、測量肉品及切分肉品的計算能力</p> <p>四、肉品切割能力</p> <p>五、降低食材浪費能力</p> <p>六、肉品品質問題解決能力</p> <p>七、刀具清潔及維護保養能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能了解各種不同的肉品分類。 2. 能使用各式肉類、肉塊及產品。 3. 能安全準確地應用切肉技術。 4. 能視情況使用各種肉類準備技術。 5. 能依組織標準，使用合適的烹飪技術，準備及烹煮各種肉類料理。 6. 能在一般工作時間限制內為顧客準備餐點。 7. 能乾淨衛生地處理及保存肉品。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在設備完善可操作的商業廚房內展現技能，廚房內需含業界目前使用設備。 2. 可取得肉品準備適用的特定設備，包含肉鎚或肉錘或尼龍防切割手套。 3. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例。 4. 符合職業安全與衛生相關規範及作業程序。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者處理及烹調肉品之過程。 2. 抽樣評估受評者烹調的肉類餐點。 3. 書面評量受評者對於不同切分部位的肉品所應具備的相關知識。

	4. 評估受評者提供的作品集及受評者在職表現的第三方報告。
說明與補充事項	<p>【註1】 刀具及設備：如屠刀及去骨刀具、肉鋸及菜刀、肉鎚、肉鉤、肉針、磨刀設備、絞肉機、碗狀碎肉機、切肉器、食物處理機、肉品溫度計、磅秤等。</p> <p>【註2】 準備及切分：如去骨、切肉、切除多餘部分及剝碎；秤重及分肉；抹油、嫩肉、捲肉及綁紮；填料、綁肉及串插等。</p> <p>【註3】 適用於肉類的烹飪方法：如燒烤、煎烤、油炸、小火燜燉、燉煮等。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。