

職能單元代碼	TFB2R2324
職能單元名稱	準備亞洲料理醬汁、蘸醬和配料
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. 按照食材準備清單與標準食譜，確認料理製作需求 2. 依據需求，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，識別並選擇醬汁、蘸醬和配料的食材 4. 開始準備食材之前，檢查易腐壞品項是否已變壞或遭受污染及調味料品質及保存期限 <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇種類和尺寸正確設備 2. 使用設備前謹慎組裝，並保持清潔 3. 依據製造商說明書，安全使用設備並保持衛生 <p>三、分量與準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據料理製作程序，分類蒐集各食材 2. 依據食譜要求，量測、秤重和混合香草、辛香料和其他食材 3. 依據食譜和烹飪方式備妥食材，並切好、分好數量 4. 減少食材浪費，以提高利潤 <p>四、準備醬汁、蘸醬和配料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食譜和變化調整，準備熟與未煮熟的醬汁、蘸醬和配料 2. 依照需求，準備新鮮水果醬 3. 按照標準食譜，在職務範圍內調整料理品質^{〔註 1〕} <p>五、醬汁、蘸醬和配料擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇適宜的餐具盛裝醬汁、蘸醬與配料 2. 檢查料理外觀，並調整 2 盤 3. 在合適的<u>環境條件</u>^{〔註 3〕}下存放料理，確保食品的安全、品質和自訂安全合理的保存期 4. 依據組織流程、環境條件限制和成本降低措施，

	清潔工作區域，並處理或保存多餘食材或可再利用的副產品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、醬汁、蘸醬和配料製作常用之烹飪術語與食材商品名稱：芳香食材；香草和辛香料；水果；糊醬；醬汁；蔬菜</p> <p>二、醬汁、蘸醬與配料的文化與地區性考量與調整變化</p> <p>三、醬汁、蘸醬與配料及其食材的特性：外觀與盛盤方式；混合各類辛香料；營養價值；品質指標；服務類型；調味料的強度；口味；口感</p> <p>四、庫存日期碼與翻動標籤內容</p> <p>五、製作醬汁、蘸醬與配料的製作方式與考量：烹煮方式；加熱方式</p> <p>六、製作醬汁、蘸醬與配料的用具設備：重要的特性和功能；安全操作實務</p> <p>七、醬汁、蘸醬與配料的存放知識：為確保食品安全，須有適宜的環境條件；為達到最佳的保鮮時間，須有合適的保存方法</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、主動積極將浪費降至最低之技能</p> <p>二、讀寫技能：閱讀及解讀食品準備清單、標準食譜、日期碼、庫存翻動標籤，以及製造商的用具設備指示說明；註記食譜要求與計算成果</p> <p>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</p> <p>四、有效安排料理準備與製作順序步驟的規劃及組織技能</p> <p>五、問題解決技能：評量食材、菜餚與食品的品質；針對找到的缺失問題，調整料理方式</p> <p>六、管理個人速度、時間與生產效率的自我管理技能</p> <p>七、使用食品準備及烹調設備的技術技能</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製作多道料理的各式醬汁、蘸醬與配料 2. 在實務時間限制內，同時準備多位客人的料理 3. 整合以下知識：醬汁、蘸醬與配料的品質指標；各類食材；文化考量；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲醬汁、蘸醬與配料

	<p>的安全處理和保存實務</p> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 商用廚房具備固定設備、大型和小型用具設備，以及評量指南定義之工作場域文件資料，可能是：業界實際在運作的工作場域；模擬業界環境，例：對外開放的實習餐廳 2. 廚房員工與用餐人數的業界實際比率 3. 食材準備清單與標準食譜 4. 各種商用食材 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者製作醬汁、蘸醬與配料的情形 2. 評量受評者製作之醬汁、蘸醬與配料的味道 3. 利用專案機會，評量受評者在各種不同場合製作各式醬汁、蘸醬和配料的能力 4. 透過視覺與味覺認知方法，讓受評者辨別食材與產品的特徵 5. 以書面或口頭提問，評量醬汁、蘸醬與配料的烹煮詞彙和料理品質指標，以及用具設備、烹煮方法和合適存放環境條件的知識 6. 檢核受評者的佐證資料，和第三方工作場域出具的表現說明
說明與補充事項	<p>【註1】 調整料理品質：須考量到口味(醬料混合改變的化學變化)、溫度、口感等。</p> <p>【註2】 調整擺盤：須考量到藉由配菜和配料的選擇，強調視覺吸引力：平衡效果、色彩搭配、對比效果；實際盛盤須依照：客戶要的份量、服務需求；擦掉不小心噴到或滴到的地方等。</p> <p>【註3】 環境條件：須確保有合適之環境、濕度、燈光、包裝、溫度、容器選擇、通風條件等。</p>