

職能單元代碼	TFB2R2323
職能單元名稱	準備亞洲料理開胃菜與小菜
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，識別並挑選開胃菜和小菜的食材 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 <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選用種類和尺寸正確的設備 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，分類和收集食材 2. 依據食譜要求，秤重和量測食材 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、準備開胃菜和小菜</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇和使用適用烹飪方法 2. 依據食譜，準備食材庫存 3. 依據食譜，準備調味料 4. 按照標準食譜，在職務範圍內<u>調整料理品質</u>^{【註 1】} <p>五、開胃菜和小菜擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選用適宜的餐具(檢查乾淨、衛生安全)盛裝料理 2. 依據標準食譜和地區差異，增添蘸醬、醬汁與配菜 3. 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u>^{【註 2】} 4. 在合適的<u>環境條件</u>^{【註 3】}下，存放料理 5. 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)	<ul style="list-style-type: none"> 一、不同亞洲料理開胃菜與小菜製作常用之烹飪術語與食材商品名稱 二、文化與地區性考量與調整變化 三、亞洲料理開胃菜與小菜特性：外觀與盛盤方式；新鮮度與其他品質指標；歷史與文化來源；營養價值；服務類型；口味；口感 四、庫存日期碼及翻動標籤內容 五、亞洲料理開胃菜與小菜的烹煮方式 六、製作亞洲料理開胃菜與小菜所使用的設備：主要特性及功能；安全操作實務 七、開胃菜與小菜的存放知識：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
職能內涵 (S=skills 技能)	<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 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、有效安排料理準備與製作順序步驟的規劃及組織技能 五、問題解決技能：為確保成品品質，須能判斷食材與成品品質，並做相關修正調整；針對找到的缺失問題，調整料理口味、口感和外觀 六、管理個人速度、時間和生產力的自我管理技能 七、使用食材準備和烹煮用具設備的技術技能

評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none">1. 依據標準食譜，運用各種不同的烹飪方式，準備多道亞洲料理開胃菜與小菜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：亞洲料理開胃菜與小菜品質指標；烹飪方式；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲料理開胃菜與小菜的安全處理和保存實務 <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。可能可以是：業界實際在運作的工作場域；模擬業界環境，例如：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. 直接觀察受評者準備和製作亞洲料理開胃菜與小菜的情形2. 評量受評者製作之亞洲料理開胃菜與小菜的味道與外觀3. 利用專案機會，評量受評者製作各種不同亞洲料理開胃菜與小菜的能力4. 透過視覺及味覺認知的方式，讓受評者辨別食材與產品的特徵5. 以書面或口頭提問，評量開胃菜與小菜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>【註一】 調整料理品質：須考量口味、溫度、口感等。</p> <p>【註二】 調整擺盤：須考量到藉由配料和配菜的選擇，強調視覺吸引力：平衡效果、色彩搭配、對比效果(立體)；實際盛盤須依照：客戶需求份量、服務需求；擦掉不小心噴到或滴到的地方等。</p> <p>【註三】 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>
---------	--