

職能單元代碼	TFB2R2338
職能單元名稱	準備亞洲沙拉
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、挑選食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 據餐飲準備清單及標準食譜，確認餐飲製作規定 2. 依規定計算食材數量 3. 依照食譜、品質、新鮮度及存貨周轉等規定，確認沙拉食材，並從店鋪中挑選食材 4. 準備之前，檢查易腐食材是否腐壞或受到污染 <p>二、挑選、準備及使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 挑選符合規定型號及尺寸的設備 2. 使用前妥善組裝設備，並確保其清潔乾淨 3. 依照製造商說明書，安全衛生地使用設備 <p>三、分配份量及準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照餐飲製作順序，分類及組合食材 2. 依食譜規定測量食材份量，將其秤重並依份量分配 3. 根據食譜及烹飪風格，準備食材，將其切至適合的形狀大小，再依份量分配 4. 盡量減少浪費，以提高所準備食品的最大利潤 <p>四、準備沙拉、醬汁及沙拉醬</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜烹煮沙拉食材，並將其混合 2. 準備滷汁、調味料及混合醬料；在需使用前，將其存放於正確溫度下 3. 依規定準備沙拉配菜 4. 遵循標準食譜，並在職責範圍內<u>調整餐點品質</u>^{【註 1】} <p>五、擺盤及保存沙拉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以合適餐具擺盤盛裝沙拉 2. 依規定加入配菜、裝飾及醬料 3. 以目測評估餐點，<u>調整餐點擺盤</u>^{【註 2】} 4. 將食物存放於適當的<u>環境條件</u>^{【註 3】}下，確保食品安全、品質及保存期限

	<p>5. 依照組織程序、環境考量及減少成本計畫，清潔工作區域，處理或保存多餘食物及可重複使用的副產品</p>
<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<p>一、製作沙拉時，普遍會使用到的烹煮術語與食材商品名稱：香草和辛香料；水果；蔬菜</p> <p>二、沙拉的文化與地區性考量與調整變化</p> <p>三、沙拉食材與成品的特性：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、沙拉的製作方式與考量：裁切；醃漬；食材烹煮</p> <p>六、製作沙拉的用具設備：重要的特性和功能；安全操作實務</p> <p>七、沙拉的存放知識：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>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<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之規劃與組織技能</p> <p>五、問題解決技能：評估食材、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、時間和生產力之自我管理技能</p> <p>七、使用食材準備與烹煮用具設備之技術技能</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製作多道料理的各式沙拉 2. 在實務時間限制內，同時準備多位客人的料理 3. 以下知識的整合：沙拉的品質指標；各類食材；文化考量；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲沙拉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，

	<p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 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沙拉的情形 2. 評量受評者製作沙拉的味道 3. 利用專案機會，評量受評者在各種不同場合製作各式沙拉的能力 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，評量沙拉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】 調整餐點品質：如口味、溫度、口感等。</p> <p>【註2】 調整餐點擺盤：如配菜及裝飾，以增進視覺效果；平衡、色彩、對比；裝盤的食物，以配合：客戶食量、服務；擦拭滴濺出的醬汁等。</p> <p>【註3】 環境條件：如空氣、濕度、亮度、包裝、溫度、使用容器、通風如</p>