

職能單元代碼	TFB2R2340
職能單元名稱	準備亞洲熟食料理
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<u>食材</u>【註 1】</p> <ol style="list-style-type: none"> 按照食材準備清單與標準食譜，確認料理製作需求 依據需求，計算所需食材量 依據食譜及食材品質、新鮮度和庫存調節需求，至賣場挑選食材 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<u>設備</u>【註 3】</p> <ol style="list-style-type: none"> 選擇種類和正確的尺寸設備 使用設備前謹慎組裝，並保持整潔 依照製造商說明書，安全使用設備，並保持衛生清潔 <p>三、分配份量及準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 依據料理製作程序，分類和收集食材 依食譜要求，測量食材，將其秤重並依份量分配 根據食譜要求，選擇和使用<u>準備方法</u>【註 4】 減少食材浪費，並保存可再利用的副產品 <p>四、烹煮亞洲熟食</p> <ol style="list-style-type: none"> 根據食譜，選擇和使用亞洲熟食的<u>烹飪方法</u>【註 5】 準備滷汁、調味料及混合醬料 依照標準食譜，在職責範圍內調整<u>餐飲品質</u>【註 6】 <p>五、亞洲熟食料理擺盤</p> <ol style="list-style-type: none"> 以合適的餐具，盛裝<u>亞洲熟食料理</u>【註 2】 依需要加入配菜、裝飾及醬料 檢查料理外觀，並調整<u>餐點擺盤</u>【註 7】 將食物存放於適當的<u>環境條件</u>【註 8】下，以確保食品安全、品質及保存期限 依據組織程序、環境因素和降低成本措施，清潔工作區域，並處理或存放剩餘和可再利用的副產

	品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、 亞洲熟食料理製作常用的食材商品名稱及烹飪詞彙： 香草及香料、肉類、家禽肉類、海鮮、醬料、蔬菜</p> <p>二、 亞洲熟食料理製作在各文化及區域間的考量及差異</p> <p>三、 亞洲熟食料理及其食材的特點：外觀及呈現、香料組成、營養價值、品質指標、上菜方式、味道濃淡、口味、口感</p> <p>四、 存貨日期代碼及翻動標籤內容</p> <p>五、 亞洲熟食料理食材之準備技巧：川燙、剁碎、清洗、塗料、切分、切丁、清除內臟、切柳(去骨條狀)、醃泡、去皮、分配份量、切片、嫩化、去除多餘部分</p> <p>六、 用於製作亞洲熟食料理的設備：基本特徵及功能、安全操作流程</p> <p>七、 亞洲熟食料理保存方法：正確的環境條件，以確保食品安全；可提升保存期限的相關方法</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、 讀寫能力：閱讀和理解食材準備清單、標準食譜、日期碼和庫存翻動標籤，以及設備製造商的說明書；註記食譜要求與計算成果</p> <p>三、 計算能力：計算份量多寡、將食材稱重及量測食材、決定烹調時間及溫度</p> <p>四、 規劃組織能力，以有效在餐飲準備及製作階段排定工作順序</p> <p>五、 問題解決能力：評估食材、餐點及食品之品質；發現問題時，調整烹調方式</p> <p>六、 自我管理能力，以管理個人速度、時間及生產力</p> <p>七、 使用餐飲準備及烹調設備的技術能力</p>
評量設計參考	<p>一、 評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 遵照標準食譜準備亞洲熟食料理，包含：肉類、家禽肉類、海鮮、蔬菜 可在營業時間限制內為多位顧客製作餐點 整合下列知識：亞洲熟食料理品質指標；烹飪方法；餐飲製作設備之特性、功能及安全使用方法 處理及儲藏亞洲熟食料理之食品安全作業流程

	<p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none">1. 一個可作業的商用廚房內含評量指南規定的固定用具、各型設備及工作文件。其可以是：業界實際的工作場域；模擬的業界環境，如服務顧客的培訓廚房2. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例3. 餐飲準備清單及標準食譜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及製作亞洲熟食料理2. 評量受評者準備的亞洲熟食料理味道3. 透過專案評量受評者能否針對不同場合製作各種亞洲熟食料理4. 使用視覺及味覺辨識練習，確保受評者可辨別食材及產品特性5. 以書面或口頭方式提問，以評量所具備的相關知識，包含烹飪詞彙、不同料理的品質指標、設備及烹調方法及相關的環境保存條件6. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

說明與補充事項	<p>【註1】 食材：如調味料、蛋、澱粉類產品、辛香料、家禽肉類、肉類、海鮮、米飯、蔬菜、特定亞洲菜餚或料理使用的特殊食材等。</p> <p>【註2】 亞洲熟食料理：如中式：腰果炒牛肉、烤乳豬及烤鴨、清炒蔬菜；印度：豆泥、酸豆醬煮魚、咖哩、羊肉沙威瑪；印尼：加多加多、烤雞肉串；日式：照燒牛、雞、魚；馬來及娘惹：炭烤椰子魚、椰汁燒魚、辣味椰漿牛肉、甘蔗雞；泰式：黃咖哩、蝦醬、咖哩雞、青檸、魚醬、香茅；越式：椰汁牛肉、薑汁雞肉、清蒸蔬菜等。</p> <p>【註3】 設備：如烤肉架、烤架、烤盤、烤箱、肉叉、蒸鍋、泥爐、鍋子等。</p> <p>【註4】 準備方法：如川燙、剁碎、清洗、塗料、切分、切丁、清除內臟、切柳（去骨條狀）、醃泡、去皮、分配份量、切片、嫩化、去除多餘部分等。</p> <p>【註5】 烹調方法：如瀝乾、醃泡、醃漬、煙燻、清蒸、泥爐烹調、炒鍋烹調等。</p> <p>【註6】 調整餐飲品質：如口味：苦、鹹、酸、甜、回甘、酸、辣；溫度；口感：乾淨、滑膩、清脆、鬆脆、纖維多、濕潤、泡沫狀、豐富、滑順、順口、可口等。</p> <p>【註7】 調整餐點擺盤：如調整配菜及裝飾，以增進視覺效果：平衡、色彩、對比；改變裝盤的食物，以配合：客戶食量、服務；擦拭滴濺出的醬汁等。</p> <p>【註8】 環境條件：如空氣、濕度、亮度、包裝、溫度、使用容器、通風等。</p>
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------