

職能單元代碼	TFB2R2339
職能單元名稱	準備亞洲米飯及麵食
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. 根據餐飲準備清單及標準食譜，確認餐飲製作要求 2. 依要求計算食材數量 3. 依照食譜、品質、新鮮度及存貨周轉等規定，確認米飯及麵食料理所需食材，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. 依食譜規定測量所需香草、香料及其他食材之份量，將其秤重並混合 3. 依規定浸泡、清洗及醃製食材 4. 盡量減少浪費，以提高所準備食品的最大利潤 <p>四、烹調米飯及麵食料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食譜，挑選米飯及麵食料理的烹調方法，並使用所選方法進行烹調 2. 準備配菜、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. 依照標準食譜，在職責範圍內調整餐點品質^{〔註 1〕} 4. 依規定挑選加熱米飯及麵食的方法，以維持其品質、新鮮度、飲食特點及外觀 <p>五、將烹煮的米飯及麵食料理擺盤及儲藏</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以合適的餐具將米飯及麵食料理盛裝擺盤 2. 依規定加入配菜、裝飾及醬料 3. 以目測評估餐點，調整餐點擺盤^{〔註 2〕}

	<p>4. 將食物存放於適當的<u>環境條件</u>^{〔註 3〕}下，以確保食品安全、品質及保存期限</p> <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、米飯及麵食料理常用之烹飪術語及食材商品名稱：香草及辛香料；稻米種類；麵條種類</p> <p>二、米飯及麵食料理的文化與地區性考量及差異</p> <p>三、米飯及麵食料理和其食材之特點：配菜及醬料；外觀及盛盤方式；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、庫存日期碼及翻動標籤內容</p> <p>五、米飯及麵食料理準備方法：醃泡、浸泡、清洗</p> <p>六、米飯及麵食料理烹調方法：水煮、油炸、清蒸、溫度、計時</p> <p>七、用於製作米飯及麵食料理的用具設備：重要的特性和功能；安全操作實務</p> <p>八、米飯及麵食料理的存放知識：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：閱讀及解讀餐飲準備清單、標準食譜、日期碼與庫存翻動標籤，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；食材秤重及量測；決定烹煮時間及溫度</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> <p>1. 針對一種或多種料理製作各類米飯及麵食</p> <p>2. 在實務時間限制內，同時準備多位客人的料理</p>

	<p>3. 整合以下知識：米飯及麵食料理品質指標；各類食材；文化考量；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲米飯及麵食料理的安全處理和保存實務</p> <p>二、評量情境與資源</p> <p>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</p> <p>2. 廚房員工與用餐人數的業界實際比率</p> <p>3. 食材準備清單及標準食譜</p> <p>4. 各種商用食材</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者準備米飯及麵食料理的情形</p> <p>2. 評量受評者準備的米飯及麵食料理味道</p> <p>3. 利用專案機會，評量受評者能否針對不同場合製作各種米飯及麵食料理</p> <p>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</p> <p>5. 以書面或口頭提問，評量米飯及麵食料理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</p> <p>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</p>
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、通風等。</p>