

職能單元代碼	TFB2R2326
職能單元名稱	準備港式燒臘與烤鴨
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"> 按照食材準備清單與標準食譜，確認<u>料理製作需求</u>^{【註 1】} 依據需求，計算所需食材量 依據食譜以及食材的品質、新鮮度和庫存調節需求，至賣場挑選烘烤肉品的部位 依據食譜要求，選擇其他配料與醃醬 <p>二、 選擇、準備與使用設備^{【註 2】}</p> <ol style="list-style-type: none"> 選擇種類和尺寸正確的設備 使用設備前謹慎組裝，並保持清潔 依據製造商說明書，安全使用設備並保持衛生 <p>三、 分配份量與準備工作^{【註 3】}</p> <ol style="list-style-type: none"> 解凍肉品時，注意肉品品質無虞 依據料理製作程序，分類收集各食材 依據食譜要求，秤重和量測食材，且分好數量 依據食譜要求，使用肉類製備技術 減少食材浪費，並保存可再利用的副產品 <p>四、 製作燒烤和烤鴨</p> <ol style="list-style-type: none"> 選擇肉品料理方法 依據所需，準備醃料、填塞料和配菜 按照標準食譜，在職務範圍內<u>調整料理品質</u>^{【註 4】} <p>五、 燒烤和烤鴨擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 依據食譜規定，分好烤肉份量後盛盤 使用適合的工具和技巧，把肉切成小塊，並考量肉質和骨頭的結構，盡可能減少浪費 依據標準食譜，增添醬汁和配菜 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u>^{【註 5】} 在合適的<u>環境條件</u>^{【註 6】}下，存放料理 根據組織程序、環境因素和降低成本措施，清理工作區域，並處理或儲存剩餘和可再利用的副產品

	品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、烹飪術語與商品名稱：烤肉和烤家禽料理普遍會用到的食材；各個肉品部位和烹飪方式</p> <p>二、肉品和家禽食材與成品的特性：外觀；脂肪含量；新鮮度與其他品質指標；歷史與文化來源；最高級部位、次等部位和剩餘部位；營養價值；口味；口感</p> <p>三、庫存日期碼及翻動標籤內容</p> <p>四、各肉品種類和部位的準備方式：去骨；裁切；乾燥；穿油；醃漬；絞肉；滾動；軟化；去油；綁肉；串肉</p> <p>五、各肉品種類和部位的料理方式：慢火燒烤；烤料塗抹；燒烤；煙燻</p> <p>六、製作烤肉與烤家禽料理所使用的直火燒烤設備：刀具養護；主要特性和功能；安全操作實務</p> <p>七、肉類料理的存放知識：正確的環境條件以確保食品安全；最佳保存期限的適當方法</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：閱讀及理解食品準備清單、標準食譜、日期碼、庫存翻動標籤、設備的製造商說明書；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；決定烹飪時間與溫度</p> <p>四、有效處理食品準備及生產順序的規劃及組織技能</p> <p>五、問題解決技能：能判斷肉品與成品的品質，並做相關修正調整，以確保品質；針對找到的缺失問題，調整料理的口味、口感和外觀</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. 依據標準食譜，準備多道燒烤肉與家禽燒烤料理，並運用各種不同的烹飪方式，包含：炭烤；烤料塗抹；燒烤；煙燻 2. 在商業時間限制內，同時準備多位客人的料理 3. 證明具備肉品分類的知識 4. 整合以下知識：肉品品質指標；各式肉品種類和

	<p>部位的烹飪方式；食材準備之特性、功能與安全操作；處理和儲存中式烤肉和烤家禽食材的食品安全措施</p> <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：真實產業工作場域；模擬產業環境，例如：服務顧客的訓練用廚房 2. 真實產業的廚房員工與顧客的比例 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燒臘和烤鴨料理的情形 2. 評量受評者製作之燒臘和烤鴨料理的味道與外觀 3. 透過專案，評量受評者製作各種不同燒臘和烤鴨料理的能力 4. 透過視覺及試吃的方式，讓受評者辨別食材與產品的特徵 5. 以書面或口頭提問，評量其烹飪術語、肉品的品質狀態、料理設備、烹飪方法、適當環境貯藏條件等知識 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】 料理製作需求包含如：有效期限；飲食需求；份量控管；數量；特殊客戶需求</p> <p>【註2】 設備：如烤箱；烘烤滾筒；開放式直火燒烤爐；烤鉤；去骨、切片和剁肉用刀具；輕剁刀和重剁刀等。</p> <p>【註3】 準備工作：如去骨；裁切；乾燥；穿油；醃漬；絞肉；滾動；軟化；去油；綁肉；串肉</p> <p>【註4】 調整料理品質：如口味：鹹、酸、甜、鮮；溫度；口感：清爽、綿密、酥脆、鬆脆、富纖維口感、濕潤、濃郁、滑潤、滑順、平滑等。</p>

	<p>【註5】 調整擺盤：如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；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6】 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>
--	--