

職能單元代碼	TFB2R2327v2
職能單元名稱	準備高湯、醬汁與湯品
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. 按照標準食譜準備食材清單，確認<u>料理製作需求</u>【註1】。 2. 依據需求內容，計算所需食材量。 3. 依據食譜以及食材的品質、新鮮度和庫存調節需求，確認和選擇高湯、醬汁和湯品的食材。 4. 開始準備食材之前，須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. 選擇正確型號及尺寸的設備。 2. 使用設備前謹慎組裝，並保持整潔。 3. 依照製造商說明書，安全使用設備並注意衛生。 <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，分類蒐集各種食材。 2. 依據食譜，秤重和量測食材。 3. 依據烹飪標準，運用烹飪切割技能，按需要切除不要的部位，並切成所需大小。 4. 減少食材浪費，以提高食材準備收益率。 <p>四、製作高湯和湯品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據標準食譜，選擇和使用製作高湯、醬汁和湯品的料理方法。 2. 依據標準食譜，選擇調味品和澄清劑。 3. 妥當運用增稠劑和便利性商品。 4. 根據需要，在基本醬汁冷或熱的時候，妥善取出衍生物。 5. 在職務範圍內，調整料理品質。 <p>五、高湯、醬汁和湯品擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 重新組合或加熱高湯、醬汁或湯品至所需濃稠度。 2. 使用合適的餐碗盛裝湯品和醬汁，使外觀呈現美味誘人。

	<ul style="list-style-type: none"> 3. 依據標準食譜，增添配菜。 4. 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u>【註2】。 5. 在合適的環境條件下，存放料理。 6. 依據組織流程、<u>環境條件</u>【註3】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、食品安全衛生相關規範 二、職業安全衛生相關規範 三、產業通用的烹煮詞彙與食材商品名稱 四、各種高湯、醬汁和湯品的特性 五、庫存日期碼及標籤內容 六、廚具設備使用知識 七、食材準備清單與標準食譜 八、食材量測知識 九、高湯、醬汁和湯品製作方式 十、食品的存放知識 十一、料理擺盤常識
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> 一、食材準備清單閱讀及解讀能力 二、食材規劃與選擇能力 三、食材秤重、量測及分量計算能力 四、食材準備及處理能力 五、工作流程規劃與組織能力 六、烹煮用具設備使用能力 七、刀具使用與保養能力 八、料理擺盤能力 九、降低食材浪費能力 十、品質控管能力 十一、問題解決能力 十二、環境清潔及維護能力
評量設計參考	<ul style="list-style-type: none"> 一、評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 能製作各種食譜及不同文化背景的高湯、醬汁和湯品。 2. 能在實務時間限制內，同時準備多位客人的料理。 3. 能了解各種高湯、醬汁和湯品的品質指標；各種高

	<p>湯、醬汁和湯品；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同食材類型的安全處理和保存實務等相關知識。</p> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none">商用廚房具備固定設備、大型和小型用具設備。工作場域相關文件資料。廚房員工與用餐人數的業界實際比率。食材準備清單、標準食譜及各種食材。評量情境須儘量符合實務工作現場環境。符合職業安全衛生相關規範及作業程序。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none">直接觀察受評者製作高湯、醬汁和湯品的情形。評量受評者製作之高湯、醬汁和湯品的味道及外觀。評量受評者製作各式高湯、醬汁和湯品的能力。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。以書面或口頭提問，評量受評者對高湯、醬汁和湯品的烹煮專業用語和料理品質指標等相關知識。檢核受評者的佐證資料，和第三方工作場域提供的表現說明。
說明與補充事項	<p>【註1】 料理製作需求：須考量到口味、溫度、口感等。</p> <p>【註2】 調整擺盤：藉由配料和配菜選擇，強調視覺吸引力，如平衡效果、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3】 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>

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。