

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"> <li>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】。</li> <li>2. 依據需求內容，計算所需食材量。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇正確型號及尺寸的設備。</li> <li>2. 使用設備前謹慎組裝，並保持整潔。</li> <li>3. 依照製造商說明書，安全使用設備並注意衛生。</li> </ol> <p>三、分量與準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依據料理製作程序，分類蒐集各種食材。</li> <li>2. 依據食譜，秤重和量測食材。</li> <li>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。</li> <li>4. 減少食材浪費，以提高食材準備收益率。</li> </ol> <p>四、製作高湯和湯品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 依據標準食譜，選擇調味品和澄清劑。</li> <li>3. 妥當運用增稠劑和便利性商品。</li> <li>4. 根據需要，在基本醬汁冷或熱的時候，妥善取出衍生物。</li> <li>5. 在職務範圍內，調整料理品質。</li> </ol> <p>五、高湯、醬汁和湯品擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 重新組合或加熱高湯、醬汁或湯品至所需濃稠度。</li> <li>2. 使用合適的餐碗盛裝湯品和醬汁，使外觀呈現美味誘人。</li> </ol>

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

	<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"> <li>1. 商用廚房具備固定設備、大型和小型用具設備。</li> <li>2. 工作場域相關文件資料。</li> <li>3. 廚房員工與用餐人數的業界實際比率。</li> <li>4. 食材準備清單、標準食譜及各種食材。</li> <li>5. 評量情境須儘量符合實務工作現場環境。</li> <li>6. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 直接觀察受評者製作高湯、醬汁和湯品的情形。</li> <li>2. 評量受評者製作之高湯、醬汁和湯品的味道及外觀。</li> <li>3. 評量受評者製作各式高湯、醬汁和湯品的能力。</li> <li>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。</li> <li>5. 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。</li> <li>6. 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。</li> </ol>
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。