

職能單元代碼	TFB2R2329
職能單元名稱	製作亞洲料理之開胃菜與小菜
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、選用食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 按照食材準備清單與標準版食譜，確認<u>料理製作需求內容</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、新鮮度和存貨週轉規定，在店裡辨別和選用<u>開胃菜與小菜的食材</u>【註 2】 <p>二、選用、準備與使用用具設備【註 4】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選用正確的用具設備種類和尺寸 2. 組裝時須注意安全，使用前須確認清潔無虞 3. 依據製造商的指示說明，安全使用刀具和其他用具設備，並保持衛生清潔 <p>三、分量與準備<u>食材</u>【註 3】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據料理製作程序，分類蒐集各食材 2. 依據食譜，秤重和量測及切割食材，且分好數量 3. 剩餘食材降至最低，並保存可再利用之副產品 <p>四、製作開胃菜與小菜</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選用相關料理方法 2. 依據食譜要求，製作高湯 3. 依據食譜說明，製作調味料 4. 遵從標準版食譜，可在職務範圍內調整料理品質 <p>五、開胃菜與小菜的擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用合適的餐碗盛裝料理 2. 依據標準版食譜與地區性變化調整，增添滴醬、醬汁和配菜 3. 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u>【註 5】 4. 料理得存放在合適的<u>環境條件</u>【註 6】
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、製作各類亞洲料理開胃菜與小菜時，普遍會使用到的烹煮詞彙與食材商品名稱</p> <p>二、文化與地區性考量與調整變化</p> <p>三、亞洲料理開胃菜與小菜的特性：外觀與盛盤方式、新</p>

	<p>鮮度與其他品質指標、歷史與文化來源、營養價值、服務類型、口味、口感、上菜時的溫度</p> <p>四、庫存日期碼與翻動標籤內容</p> <p>五、亞洲料理開胃菜和小菜的烹煮方式</p> <p>六、製作亞洲料理開胃菜和小菜的用具設備：重要的特性和功能、安全操作實務</p> <p>七、開胃菜與小菜商品的存放知識：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</p> <p>(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：閱讀和解讀食材準備清單、標準版食譜、日期碼和庫存翻動標籤，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；食材秤重與量測；決定烹煮時間與溫度</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：為確保成品品質，須能判斷食材與成品的品質，並做相關修正調整；針對找到的缺失問題，調整料理的口味、口感和外觀</p> <p>六、管理自己的速度、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> <ol style="list-style-type: none"> 1. 遵從標準版食譜，運用多樣烹煮方法，製作各式亞洲料理開胃菜和小菜 2. 在實務時間限制內，準備各種肉品部位與產品 3. 知識整合：亞洲開胃菜與小菜的品質指標；烹煮方法；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲料理開胃菜與小菜的安全處理和保存實務 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 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：對外開放的實習餐廳

	<ol style="list-style-type: none">2. 廚房員工與用餐人數的業界實際比率3. 食材準備清單與標準版食譜4. 各種商用食材 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none">1. 直接觀察受評者製作亞洲料理開胃菜和小菜的情形2. 評量受評者製作之亞洲料理開胃菜和小菜的味道與外觀3. 利用專案機會，評量受評者製作各種不同亞洲料理開胃菜與小菜的能力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5. 以書面或口頭提問，評量開胃菜和小菜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>	<p>【註1】 料理製作需求內容：如有效期限、飲食需求、份量控管、數量、特殊飲食需求等。</p> <p>【註2】 開胃菜與小菜的食材：如中式料理：紅白蘿蔔捲、皮蛋、蝦米炒黃瓜、生春捲、腐皮鑲海鮮、芝麻魷魚、各類酥餅；印度料理：炸洋蔥、烤串、絞肉球、薄脆餅、咖哩角；印尼料理：脆餅、炸香蕉、炸豆腐、沙嗲、煎蛋餅；日式料理：豬肉蔬菜烤肉串、雞肉球串燒、煙燻鮭魚；馬來和娘惹料理：千層咖哩角、炸雞翅、醃漬鯖魚、鮮蝦捲、春捲；泰國料理：魚餅、炸辣味腰果、炸蝦球、春捲、西米球；越南料理：烤牛肉生春捲、肉類和鮮蝦生春捲、豬肉和鮮蝦沙拉、炸鮮蝦吐司、炸春捲等。</p> <p>【註3】 食材：如調味料、蛋品、粉類產品、香草和辛香料、雞肉、肉品、海鮮、米飯、蔬菜、特定亞洲料理和菜餚的特殊食材等。</p> <p>【註4】 用具設備：如切、剝、片等工具；烤架和烤盤；研鉢/杵；平底鍋；蒸煮器；石製研磨器；炒鍋等。</p> <p>【註5】 調整料理品質關乎：口味：苦、鹹、酸、甜、鮮；溫度；口感：清爽、綿密、酥脆、鬆脆、富纖維口感、濕潤、慕斯口感、濃郁、滑潤、滑順、平滑</p> <p>【註6】 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7】 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>
----------------	---