

職能單元代碼	TFB2R2332
職能單元名稱	製作亞洲料理沙拉
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. 按照食材準備清單與標準食譜，確認料理製作需求 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、新鮮度和庫存調節規定，辨別並選擇<u>沙拉</u>^{【註 1】}<u>食材</u>^{【註 2】} <p>二、選擇、準備與使用設備^{【註 3】}</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇種類和尺寸正確的設備 2. 使用設備前謹慎組裝，並保持清潔 3. 依據製造商說明書，安全使用刀具和其他設備，並保持衛生清潔 <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，分類收集各食材 2. 裁切準備沙拉食材 3. 量測與秤重醬汁和沙拉醬 4. 減少食材浪費，並保存可再利用之副產品 <p>四、製作沙拉、醬汁與沙拉醬</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食譜，烹煮與混合沙拉食材 2. 準備鹽漬醬料、調味料和拌醬，在需要用到之前皆須存放在合適溫度 3. 依據需求，製作沙拉的<u>配料</u>^{【註 4】} 4. 按照標準食譜，在職務範圍內<u>調整料理品質</u>^{【註 5】} <p>五、沙拉擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用合適的餐碗盛裝沙拉 2. 增添所需之配料、配菜與醬汁 3. 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u>^{【註 6】} 4. 在合適的<u>環境條件</u>^{【註 7】}下存放料理，確保食品的安全、品質和保鮮時間

<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、製作沙拉時，普遍會使用到的烹煮術語與食材商品名稱：香草和辛香料、水果、蔬菜 二、沙拉的文化與地區性考量與調整變化 三、沙拉食材與成品的特性：外觀與盛盤方式、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 四、庫存日期碼與翻動標籤內容 五、沙拉的製作方式與考量：裁切、醃漬、食材烹煮 六、製作沙拉的設備：主要特性和功能、安全操作實務 七、沙拉的存放知識：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>	<ul style="list-style-type: none"> 一、主動積極將浪費降至最低之技能 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 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 四、有效安排料理準備與製作順序步驟之規劃與組織技能 五、問題解決技能：評量食材、菜餚與食品的品質；針對找到的缺失問題，調整料理方式 六、管理個人速度、時間和生產力之自我管理技能 七、使用食材準備與烹調設備之技術技能
<p>評量設計參考</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 製作多道料理的各式沙拉 2. 在商業時間限制內，同時準備多位客人的料理 3. 以下知識的整合：沙拉的品質指標；各類食材；文化考量；食材準備之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲沙拉的安全處理和保存實務 二、評量情境與資源 <ul style="list-style-type: none"> 1. 附有固定裝置、各種尺寸的設備、評量手冊中訂定的工作場域文件的糕點製作廚房，包含：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

	<p>3. 食材準備清單與標準食譜</p> <p>4. 各種商用食材</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者製作沙拉的情形</p> <p>2. 評量受評者製作之沙拉的味道</p> <p>3. 透過專案，評量受評者在各種不同場合製作各式沙拉的能力</p> <p>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</p> <p>5. 以書面或口頭提問，評量其沙拉的烹煮術語、料理設備和烹飪方法品質指標的知識</p> <p>6. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告</p>
說明與補充事項	<p>【註1】 沙拉：如印尼料理：恩餅、加多加多、花生醬沙拉、拌蔬菜；日本料理：拌菜、醋醃菜；馬來和娘惹料理：醃菜、醃小黃瓜、辣味醃菜、炸餅、沙拉；泰式料理：絞肉沙拉、酸沙拉；越南料理：雞肉捲心菜沙拉、鮮蝦豬肉沙拉等。</p> <p>【註2】 食材：如豆腐；蛋品；水果；香草和辛香料；肉品；糊醬：潤巴辣醬、參巴辣醬；醃黃瓜，含醃小黃瓜；雞肉；米飯與澱粉製品；醬汁與沙拉醬：調味、鹹醬油、甜醬油、魚露；海鮮；菜豆；根莖；蔬菜等。</p> <p>【註3】 設備：如切碎機、刀具、研鉢/杵、切片機等。</p> <p>【註4】 配料：如酸辣醬、堅果類、醃黃瓜、米飯、醬汁、蔬菜等。</p> <p>【註5】 調整料理品質：如口味：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、平滑等。</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>

