

職能單元代碼	TFB2R2331
職能單元名稱	製作亞洲料理醬汁、蘸醬與配料
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【註 1】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 按照食材準備清單與標準食譜，確認料理製作需求內容 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，在店裡辨別和選用醬汁、蘸醬和配料的食材 <p>二、選用、準備與使用用具設備</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. 依據食譜要求，量測、秤重和混合香草、辛香料和其他食材 3. 剩餘食材降至最低，並保存可再利用之副產品 <p>四、製作醬汁、蘸醬與配料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據食譜和<u>變化調整</u>【註 2】，製作煮熟和未煮熟的醬汁、蘸醬與配料 2. 依據需求，製作新鮮水果醬汁 3. 遵從標準食譜，可在職務範圍內<u>調整料理品質</u>【註 3】 <p>五、醬汁、蘸醬與配料擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用合適的餐碗盛裝醬汁、蘸醬與配料 2. 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u>【註 4】 3. 料理得存放在合適的<u>環境條件</u>【註 5】，確保食品的安全、品質和保鮮時間

職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> 一、製作醬汁、蘸醬與配料時，普遍會使用到的烹煮詞彙與食材商品名稱：芳香食材、香草和辛香料、水果、糊醬、醬、蔬菜 二、醬汁、蘸醬與配料的文化與地區性考量與調整變化 三、醬汁、蘸醬與配料及其食材的特性：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、配餐時食用溫度 四、庫存日期碼與翻動標籤內容 五、製作醬汁、蘸醬與配料的製作方式與考量：烹煮方式、加熱方式 六、製作醬汁、蘸醬與配料的用具設備：重要的特性和功能、安全操作實務 七、醬汁、蘸醬與配料的存放知識：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
職能內涵 (S=skills 技能)	<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：閱讀和解讀食材準備清單、標準食譜、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 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、管理自己的速度、時間和生產力之自我管理技能 七、使用食材準備與烹煮用具設備之技術技能
評量設計參考	<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醬汁、蘸醬與配料 2. 在實務時間限制內，同時準備多位客人的料理 3. 知識整合：醬汁、蘸醬與配料的品質指標；各類食材；文化考量；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲醬汁、蘸醬與配料的安全處理和保存實務 二、評量情境與資源

	<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 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醬汁、蘸醬與配料的情形 2. 評量受評者製作之醬汁、蘸醬與配料的味道 3. 利用專案機會，評量受評者在各種不同場合製作各式醬汁、蘸醬和配料的能力 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，評量醬汁、蘸醬與配料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
說明與補充事項	<p>【註1】 食材：如芳香食材；魚露；水果；香草和辛香料；果汁：檸檬汁、萊姆汁；蝦醬；高湯；甜味劑：蜂蜜、棕櫚糖、糖；羅望子；蔬菜等。</p> <p>【註2】 變化調整：如喜好與要求：口感、濃稠度；食材的大小與形式；配菜的種類與形式；特定食材之混合使用與應用等。</p> <p>【註3】 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4】 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5】 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>

