

職能單元代碼	TFB2R2330
職能單元名稱	製作亞洲料理高湯與湯品
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、選用食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 按照食材準備清單與標準版食譜，確認料理製作需求內容【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、新鮮度和存貨週轉規定，在店裡辨別和選用<u>高湯與湯品</u>【註 2】</li> </ol> <p>二、選用、準備與使用用具設備【註 3】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選用正確的用具設備種類和尺寸</li> <li>2. 組裝時須注意安全，使用前須確認清潔無虞</li> <li>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</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，分類收集各食材</li> <li>2. 依據食譜要求，秤重和量測食材，且分好數量</li> <li>3. 剩餘食材降至最低，並保存可再利用之副產品</li> </ol> <p>四、製作高湯與湯品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依據食譜，選用高湯與湯品的烹煮方式</li> <li>2. 製作高湯和湯品時，為保持一定品質水準，須遵從正確的時間與溫度規定</li> <li>3. 為達到所需成果，可運用醬汁</li> <li>4. 依據標準版食譜和料理需求，可把高湯加入其他菜餚</li> <li>5. 遵從標準版食譜，可在職務範圍內<u>調整料理品質</u>【註 4】</li> </ol> <p>五、高湯與湯品擺盤與存放</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用合適的餐碗盛裝湯品</li> <li>2. 增添所需之配料與配菜</li> <li>3. 檢查料理外觀，並<u>調整擺盤</u>【註 5】</li> <li>4. 料理得存放在合適的<u>環境條件</u>【註 6】，確保食品的安全、品質和保鮮時間</li> </ol>

<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、製作高湯和湯品時，普遍會使用到的烹煮詞彙與食材商品名稱：香草和辛香料、肉品、醬汁、海鮮、蔬菜</li> <li>二、高湯與湯品的文化與地區性考量與調整變化</li> <li>三、高湯、湯品及其食材的特性：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</li> <li>四、庫存日期碼與翻動標籤內容</li> <li>五、高湯和湯品的製作和烹煮方式</li> <li>六、製作高湯和湯品的用具設備：重要的特性和功能、安全操作實務</li> <li>七、高湯與湯品的存放知識：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</li> </ul>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、主動積極將浪費降至最低之技能</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>四、有效安排料理準備與製作順序步驟之規劃與組織技能</li> <li>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</li> <li>六、管理自己的速度、時間和生產力之自我管理技能</li> <li>七、使用食材準備與烹煮用具設備之技術技能</li> </ul>
<p>評量設計參考</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一、評量證據                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 製作多道料理的各式高湯與湯品，含使用到：牛肉(各式部位)、雞肉(各式部位)、羊肉(各式部位)、豬肉(各式部位)、海鮮、蔬菜、醃製肉品(如金華火腿等)</li> <li>2. 在實務時間限制內，同時準備多位客人的料理</li> <li>3. 知識整合：高湯與湯品的品質指標；各類食材；文化考量；食材準備用具之特性、功能與安全操作；各種不同亞洲高湯與湯品的安全處理和保存實務</li> </ul> </li> </ul>

	<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，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</li><li>2. 廚房員工與用餐人數的業界實際比率</li><li>3. 食材準備清單與標準版食譜</li><li>4. 各種商用食材</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與湯品的情形</li><li>2. 評量受評者製作之高湯與湯品的味道</li><li>3. 利用專案機會，評量受評者在各種不同場合製作各式高湯與湯品的能力</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，評量高湯與湯品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</li><li>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</li></ol>
--	--

說明與補充事項	<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】 高湯與湯品：如中式料理餛飩湯、湯麵、蛋花湯；印度料理：扁豆咖哩、酸辣扁豆湯；印尼料理：雞湯、羊肉湯；日式料理：味增湯；馬來和娘惹料理：雞湯、羊肉湯；泰國料理：椰汁雞湯；越南料理：酸辣魚湯、酸辣湯等。</p> <p>【註3】 用具設備：如攪拌機；裁切用具；烹煮器具：烤盤、煎烤盤；刨絲器；研磨機；蒸煮器；炒鍋；烹飪工具：湯勺、濾勺 等。</p> <p>【註4】 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5】 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6】 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>
---------	--