

職能單元代碼	TFB4R0543v2
職能單元名稱	製作家禽肉餐點
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食物調理清單與標準食譜，確認<u>食物製作要求</u>【註1】。 2. 根據食譜、品質、新鮮度與庫存輪替要求，辨識並挑選家禽肉產品及野味其他食材。 <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 選擇正確類型與尺寸的刀具與其他設備。 2. 在使用前安全地組裝並確保設備乾淨。 <p>三、分裝與準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 安全地解凍家禽肉。 2. 根據食物製作順序分類並組合食材。 3. 秤重與測量食材，根據食譜份量分裝。 4. 根據食譜要求使用家禽肉調理技巧。 5. 使浪費最小化，妥善保存多餘食材，以利其他餐點備製。 <p>四、烹調家禽肉餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 挑選並使用家禽肉烹調方式。 2. 調理家禽肉配菜並視需要加入醃漬材料。 3. 遵照標準食譜，在責任範圍內進行<u>食物品質調整</u>【註2】。 <p>五、呈現家禽肉餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食譜要求，分裝與上菜。 2. 使用適當的工具與技巧切家禽肉，要考慮肉類與骨頭的構造，使報廢降到最低。 3. 根據標準食譜添加醬汁與盤飾。 4. 目測評估餐點與<u>調整擺盤</u>【註3】。 5. 在適當的<u>環境條件</u>【註4】下儲藏餐點。
工作產出	家禽肉餐點
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、<u>烹飪術語與商品名稱</u>【註5】相關知識</p> <p>二、<u>家禽肉與野味餐點特徵</u>【註6】相關知識</p> <p>三、家禽肉餐點的前置準備工作要求</p>

	<p>四、不同部位及不同種類家禽肉的調理方式【註 7】</p> <p>五、不同部位及不同種類家禽肉的烹調方式【註 8】</p> <p>六、相關設備保養維護、特色功能及安全操作相關知識</p> <p>七、家禽肉與野味安全儲存環境及條件相關知識</p>
職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、正確解讀食譜、庫存日期標示和設備操作說明的讀寫能力</p> <p>二、正確測量份數與食材及烹飪時間溫度判斷的計算能力</p> <p>三、正確評估家禽肉品質並加以解決的問題解決能力</p> <p>四、食品調理與製作程序規劃能力</p> <p>五、食品調理及烹飪設備操作能力</p>
評量證據與方法	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能使用家禽肉、野味等製作餐點。 2. 能在標準作業流程規範下，同時為多位顧客製作餐點。 3. 能具備對家禽肉種類與部位的知識。 <p>二、評量情境資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 產業實際工作人員與顧客的比例。 2. 食物製備清單和標準食譜。 3. 各種商業用食材。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備與製作家禽肉餐點。 2. 評估受評者準備的家禽肉餐點的味道和視覺吸引力。 3. 評量受評者為不同場合製作各種家禽肉餐點的專案。 4. 使用視覺與味覺辨識練習，使受評者可辨識原料與產品特徵。 5. 書面或口頭提問，以評估受評者對烹飪術語、家禽肉設備品質指標、設備、烹飪方法與適當的儲存環境條件的知識。
說明與補充事項	<p>【註1】食物製作要求：如鮮度、期限、份量控制、特殊要求、廢棄物的利用等。</p> <p>【註2】食物品質調整：如味道（苦、鹹、酸、甜、鮮）、溫度、口感等。</p> <p>【註3】調整擺盤：如平衡、顏色、對比等。</p> <p>【註4】環境條件：如包裝、溫度、容器使用、通風等。</p> <p>【註5】烹飪術語與商品名稱：如各種經典與當代家禽肉餐點及各類相關食材、家禽肉的不同部位與烹飪方式等。</p>

- 【註6】** 家禽肉與野味餐點特徵：如外觀、脂肪含量、新鮮度與其他品質指標、歷史與文化淵源、營養價值、味道、口感等。
- 【註7】** 家禽肉的調理方式：如去骨、醃漬、捆捲與綁雞、填餡、修整等。
- 【註8】** 家禽肉的烹調方式：如乾熱法、濕熱法、混合烹調法等。

更新紀錄

2023 年修訂職能內容。