

| | |
|-----------|---|
| 職能單元代碼 | TFB4R2313 |
| 職能單元名稱 | 製作專業裹油類產品 |
| 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、準備作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認產品類型及數量以安排生產時程表 2. 計算產量並調整食譜以符合特殊飲食需求及所需生產的數量 3. 確認工作場域及工作常規以符合食品安全及工作場域衛生和安全需求 4. 依照安全需求選擇及穿戴個人防護裝備 5. 選擇專業千層酥皮設備並確認備妥可供使用 6. 選擇原料並確認品質及數量 7. 清洗並決定所需使用的水果 8. 依照作業需求準備烤模及烤盤 <p>二、準備專業酥皮點心產品內餡</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食品安全需求選擇及處理易腐壞的食材 2. 依照食譜規格測量專業酥皮點心內餡原料的數量並備妥以供使用 3. 混合內餡原料以符合所需的產品類型 4. 檢查內餡，找出瑕疵並調整 5. 依照食品衛生安全需求貯藏內餡 <p>三、專業酥皮點心麵糰</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜規格秤量專業酥皮點心原料的數量 2. 依照所需順序將原料置入攪拌機 3. 操作及監控攪拌機，攪拌專業酥皮點心麵糰 4. 混合奶油及糖製作鬆脆甜酥皮所需的奶油糊 5. 混合奶油和麵糰，用以製作英式及法式千層酥皮點心 6. 混合可延展的酥皮點心麵糰並靜置準備加工 7. 依照產品所需反覆桿平、折疊千層酥皮點心麵糰 8. 檢查專業千層酥皮點心麵糰，找出瑕疵並進行調整 9. 依照食品衛生安全需求準備及運送產品並貯藏 |

| | |
|--|---|
| | <p>四、將千層酥皮及非千層酥皮塑形並填入餡料</p> <ol style="list-style-type: none">1. 桿平千層酥皮及非千層酥皮至產品所需厚度2. 依照產品所需切割、切片與分配專業千層酥皮點心3. 依照產品所需延展麵糰用以填入內餡4. 依照產品類型所需填入內餡5. 將麵糰置入烤模及烤盤準備烘焙6. 檢查已塑形及已填入內餡的專業酥皮點心，找出瑕疵並進行調整 <p>五、預烘焙非千層酥皮產品</p> <ol style="list-style-type: none">1. 依照食譜規格準備預烘焙加工媒介2. 依照成品規格預烘焙專業酥皮點心產品3. 檢查完成預烘焙的專業酥皮點心，找出瑕疵並進行調整 <p>六、烘焙專業酥皮點心產品</p> <ol style="list-style-type: none">1. 設定烘焙溫度及時間，準備烘焙2. 依產品類型所需使用盲烤方式進行盲烤（不放餡的烘烤）3. 將產品置入烤箱並監控烘焙過程，使產品烘焙得以均勻及穩定4. 自烤箱取出專業酥皮點心並冷卻5. 檢查專業酥皮點心產品，找出瑕疵並進行調整 <p>七、將專業酥皮點心填入內餡並加工</p> <ol style="list-style-type: none">1. 依照食譜規格準備內餡及加工媒介2. 依照成品規格加工烘焙完成的專業酥皮點心3. 依照成品規格將烘焙完成的專業酥皮點心填入內餡4. 檢查加工完成的專業酥皮點心，找出瑕疵並進行調整5. 依照包裝及食品安全需求準備及運送產品，以供展示及貯藏 <p>八、完成作業</p> <ol style="list-style-type: none">1. 清理設備及工作區域以符合企業內部衛生管理標準 |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| | <p>2. 依照工作場域需求處理廚餘</p> <p>3. 依照工作要求完成工作紀錄</p> |
| <p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p> | <p>一、酥皮塑型及填餡的基本原則</p> <p>二、使用設備 / 器皿的適當標準，包含清潔需求、磨損跡象或不可接受的損壞</p> <p>三、有餡酥皮產品的品質需求，例如外觀、重量與產品所需的封條</p> <p>四、適合用於頂端及底部、各種不同產品的酥皮種類</p> <p>五、重製作業的程序，例如正確使用重製、丟棄報廢品前每批可重製的最大數量、確保重製酥皮未被內餡素材、其它酥皮或其它髒汙汙染</p> <p>六、依照產品所需準備及應用蛋漿及糖漿的程序</p> <p>七、各種變因的影響，例如完成品內餡溫度、應用糖漿的產品溫度</p> <p>八、設定、操作設備、所用設備的安全特性</p> <p>九、確認產品符合品質需求及相關監控需求所使用的檢驗 / 控制要點</p> <p>十、各種變動因素及所需的修正方式</p> <p>十一、職業安全衛生的相關風險及控制方式</p> <p>十二、剩餘物處理、清理與程序</p> |
| <p>職能內涵 (S=skills 技能)</p> | <p>一、取得工作場域資訊確認生產需求</p> <p>二、確認酥皮類型及內餡符合產品需求</p> <p>三、確認設備清潔及操作順序，包含確認烤盤及烤模可取得性</p> <p>四、準備需使用的酥皮及內餡，例如：擀平酥皮、將內餡置入漏斗並設定自動分裝設備、製作內餡達所需溫度</p> <p>五、塑造產品形狀</p> <p>六、依適當產量、重量與配置參數分裝內餡</p> <p>七、依照產品需求應用酥皮表層及 / 或配料</p> <p>八、修整酥皮使上下酥皮保持分開狀態</p> <p>九、依據工作場域程序納入重製酥皮</p> <p>十、監控塑型及填餡程序以確保符合品質標準，例如：酥皮厚度；內餡填入的調整或手工放置的準確性；內餡量及 / 或比例；產品重量；塑型、擀平或以酥皮密封</p> |

| | |
|--------|---|
| | <p>的酥皮附加產品；蛋漿應用（烘焙前）或糖漿和配料（烘焙後）；外觀（尺寸和形狀及大小）</p> <p>十一、採取符合品質標準的修正措施</p> <p>十二、清潔設備及器皿以符合衛生標準</p> <p>十三、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十四、維護工作區域以符合企業內部衛生管理標準</p> <p>十五、使用口頭溝通技能 / 語言能力達成企業訂定的工作角色需求，包含詢問、主動聆聽，向業務主管確認及尋求建議</p> <p>十六、在多元文化的工作場域環境下團隊合作</p> |
| 評量設計參考 | <p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 於進行作業前檢查設備、用於酥皮塑型及內餡的原料 2. 依照品質標準將酥皮塑型及填餡 3. 採取修正方式處理常見錯誤及異常 4. 應用安全工作常規及確認職業安全衛生風險及控制方式 5. 清潔設備 6. 應用食品衛生安全程序 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作程序，包含：相關產品需求建議、工作安全常規、食品安全、品質及環境需求 2. 食譜/裝飾指引 3. 產品規格及相關檢驗/控制要點 4. 產品類型所需的塑型及填餡設備 5. 需填餡的塔皮/派皮與內餡 <p>三、評量方法：本單元應與必修單元及相關職務或工作角色的職能單元共同評量</p> |

| | |
|---------|---|
| 說明與補充事項 | <p>一、專業酥皮點心設備須包含：微波爐、冷藏設備、丹麥延壓機；設備配件包含：冷藏架；輔助設備包含：派模或鋁箔、洗手區、酥皮點心冷卻架、烘焙酥皮點心用烤盤；工具及器皿包含：刷具、量杯、烹調用攪拌匙、貯藏餡料的容器</p> <p>二、酥皮點心餡料須包含：混合的冷餡料、非濃稠的冷餡料、已烹調的濃稠餡料、已烹調的非濃稠餡料</p> |
|---------|---|