

|           |  |
|-----------|--|
| 職能單元代碼    | TFB2R2333  |
| 職能單元名稱    | 製作米飯及麵食料理  |
| 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、挑選食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據餐飲準備清單及標準食譜，確認餐飲製作要求</li> <li>2. 依要求計算食材數量</li> <li>3. 依照食譜、品質、新鮮度及存貨周轉等<u>餐飲製作規定</u><sup>【註1】</sup>，確認<u>米飯及麵食料理</u><sup>【註3】</sup>所需<u>食材</u><sup>【註2】</sup>，並從店鋪中挑選食材</li> </ol> <p>二、挑選、準備及使用設備<sup>【註4】</sup></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 挑選正確型號及尺寸的設備</li> <li>2. 使用前妥善組裝設備，並確保其清潔乾淨</li> <li>3. 依照製造商說明書，安全衛生地使用設備</li> </ol> <p>三、分配份量及準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照餐飲製作順序，分類及組合食材</li> <li>2. 依食譜規定測量所需香草、香料及其他食材之份量，將其秤重並混合</li> <li>3. 依規定浸泡、清洗及醃製食材</li> <li>4. 盡量減少浪費，保存可重複使用的副產品</li> </ol> <p>四、烹調米飯及麵食料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據食譜，挑選米飯及麵食料理的烹調方法，並使用所選方法進行烹調</li> <li>2. 準備<u>配菜</u><sup>【註5】</sup>、滷汁、調味料及混合醬料；在需使用前，將其存放於正確溫度下</li> <li>3. 依照標準食譜，在職責範圍內<u>餐飲品質調整</u><sup>【註6】</sup></li> <li>4. 依規定挑選加熱米飯及麵食的方法，以維持其品質、新鮮度、飲食特點及外觀</li> </ol> <p>五、擺盤烹煮的米飯及麵食料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以合適的餐具擺盤盛裝米飯及麵食料理</li> <li>2. 依規定加入配菜、裝飾及醬料</li> <li>3. 以目測評估餐點，<u>調整餐點擺盤</u><sup>【註7】</sup></li> <li>4. 將食物存放於適當的<u>環境條件</u><sup>【註8】</sup>下，以確保食</li> </ol> |

|                          | 品安全、品質及保存期限  |
|--------------------------|--|
| 職能內涵<br>(K=knowledge 知識) | <p>一、米飯及麵食料理常用之食材商品名稱及烹飪詞彙：香草及香料、稻米種類、麵條種類</p> <p>二、米飯及麵食料理製作在各文化及區域間的考量及差異</p> <p>三、米飯及麵食料理特點及其食材：配菜及醬料、外觀及呈現、香料組成、營養價值、品質指標、上菜方式、味道濃淡、口味、口感</p> <p>四、庫存日期碼及翻動標籤內容</p> <p>五、米飯及麵食料理準備方法：醃泡、浸泡、清洗</p> <p>六、米飯及麵食料理烹調方法：水煮、油炸、清蒸、溫度、計時</p> <p>七、用於製作米飯及麵食料理的設備：基本特徵及功能、安全操作流程</p> <p>八、米飯及麵食料理保存方法：正確的環境條件，以確保食品安全；可提升保存期限的相關方法</p> |
| 職能內涵<br>(S=skills 技能)    | <p>一、主動積極將浪費降至最低之技能</p> <p>二、讀寫技能，用以：閱讀餐飲準備清單、標準食譜、日期碼與庫存翻動標籤及製造商設備使用說明書，並理解其內容；註記食譜要求與計算成果</p> <p>三、計算技能，用以：計算份量多寡；將食材稱重及量測食材；決定烹調時間及溫度</p> <p>四、規劃組織技能，以有效在各餐飲準備及製作階段排定工作順序</p> <p>五、問題解決技能，用以：評估食材、餐點及食物品項之品質；發現問題時，調整烹調方式</p> <p>六、自我管理技能，以管理自己烹調的速度、時間及生產力</p> <p>七、使用餐飲準備及烹調設備的技術技能</p>                                      |
| 評量設計參考                   | <p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對一種或多種料理製作各類米飯及麵食</li> <li>2. 可在營業時間限制內為多位顧客製作餐點</li> <li>3. 整合下列知識：米飯及麵食料理品質指標；食材；文化考量；餐飲準備設備之特徵、功能及安全使用方法；處理及儲藏亞洲米飯及麵食料理之</li> </ol>  |

|                |   |
|----------------|---|
|                | <p>食品安全作業流程</p> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可作業的商用廚房：其中內含評量指南規定的固定用具、大小型設備及工作文件，可以是：業界實際的工作場域；模擬的業界環境，如服務顧客的培訓廚房</li> <li>2. 符合業界現況的廚房人員與顧客比例</li> <li>3. 餐飲準備清單及標準食譜</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. 直接觀察受評者準備米飯及麵食料理</li> <li>2. 評估受評者準備的米飯及麵食料理味道</li> <li>3. 以專案評量受評者能否針對不同場合製作各種米飯及麵食料理</li> <li>4. 使用視覺及味覺辨識練習，確保受評者可辨別食材及產品特性</li> <li>5. 以書面或口頭方式提問，評量所具備的相關知識，包含烹飪詞彙、米飯及麵食料理品質指標、設備及烹調方法</li> <li>6. 食品相關的環境保存條件</li> <li>7. 檢核作品集及關於受評者在職表現的第三方報告</li> </ol> |
| <p>說明與補充事項</p> | <p>【註1】 餐飲製作規定：如期限、飲食規定、份量控制、數量、特殊顧客需求等。</p> <p>【註2】 食材：如辛香料、油脂、調味料、水果、食用油、肉類、堅果、海鮮、海帶、蔬菜等。</p> <p>【註3】 米飯及麵食料理：如中式：蛋麵、冬粉；印度：印度炒麵、雞湯麵 ( mee soto ) ；日式：蛋麵、烏龍麵、蕎麥麵、白麵、蕎麥冷麵及蕎麥湯麵；馬來及娘惹：印尼炒飯、馬來炒麵、暹羅麵；泰式：泰式糕點 ( khanom ) 、泰式炒麵；越式：蛋麵、米線等。</p> <p>【註4】 設備：如深淺煮鍋及煎鍋、電子式飯鍋及蒸鍋、傳統蒸鍋等。</p> <p>【註5】 配菜：如調料、主菜、沙拉、高湯及醬汁等。</p> <p>【註6】 餐飲品質調整：如口味：苦、鹹、酸、甜、鮮；</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>溫度；口感：清爽、綿密、酥脆、鬆脆、富纖維口感、濕潤、泡沫狀、豐富、滑順、順口、可口等。</p> <p>【註7】 調整餐點擺盤：涉及調整配菜及裝飾，以增進視覺效果：平衡、色彩、對比；改變裝盤的食物，以配合：客戶食量、服務；擦拭滴濺出的醬汁等。</p> <p>【註8】 環境條件關於：如空氣、濕度、亮度、包裝、溫度、使用容器、通風等。</p> |
|--|---|