

職能單元代碼	TFB4R0545v2
職能單元名稱	製作肉類餐點
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"> <li>1. 根據食物調理清單與標準食譜，確認食物<u>製作要求</u>【註1】。</li> <li>2. 根據食譜、品質、新鮮度與庫存輪替要求，辨識並挑選<u>肉品</u>【註2】及其他食材。</li> </ol> <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇正確類型與尺寸的刀具與其他<u>設備</u>【註3】。</li> <li>2. 在使用前安全地組裝並確保設備乾淨。</li> </ol> <p>三、分裝與準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 安全地解凍肉類。</li> <li>2. 根據食物製作順序分類並組合食材。</li> <li>3. 秤重與測量食材，根據食譜份量分裝。</li> <li>4. 根據食譜要求使用肉類調理技巧。</li> <li>5. 使浪費最小化，妥善保存多餘食材，以利其他餐點備製。</li> </ol> <p>四、烹調肉類餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 挑選並使用肉類烹調方式。</li> <li>2. 視需要準備醃漬液與肉類配菜。</li> <li>3. 遵照標準食譜，在責任範圍內進行<u>食物品質調整</u>【註4】。</li> </ol> <p>五、呈現肉類餐點</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根據食譜要求分裝肉類並上菜。</li> <li>2. 使用適當的工具與技巧切肉，要考慮肉類與骨頭的構造，使浪費降到最低。</li> <li>3. 根據標準食譜添加醬汁與盤飾。</li> <li>4. 目測評估餐點，視需要<u>調整擺盤</u>【註5】。</li> <li>5. 在適當的環境條件【註6】下儲藏餐點。</li> </ol>
工作產出	肉類餐點
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、<u>烹飪術語與商品名稱</u>【註7】相關知識</p> <p>二、<u>肉品與肉類餐點的特徵</u>【註8】</p> <p>三、肉類餐點的前置準備工作要求</p>

	<p>四、不同部位及不同種類肉品的調理方式【註9】</p> <p>五、不同部位及不同種類肉品的烹調方式</p> <p>六、肉類餐點設備保養維護、特色功能與安全操作方式</p> <p>七、肉品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、食品調理與製作程序規劃能力</p> <p>四、評估肉類與成品品質並加以調整確保餐點品質的問題解決能力</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"> <li>能使用下列肉類製作肉類餐點：牛肉；野味；內臟。</li> <li>能使用肉類調理技術，如熟成、去骨、切塊、醃漬、修整、綑綁等。</li> <li>能使用下列各種烹飪方式，遵照標準食譜準備多樣肉類餐點：如乾熱法；濕熱法；混合烹調法等。</li> <li>能為多位顧客在商業時間限制內製作餐點。</li> <li>能展現肉類分類知識。</li> </ol> <p>二、評量情境資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>產業實際工作人員與顧客的比例。</li> <li>食物製備清單和標準食譜。</li> <li>各種商業用食材。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>直接觀察受評者準備與製作肉類餐點。</li> <li>評估受評者準備的肉類餐點的味道和視覺吸引力。</li> <li>評量受評者製作各種肉類餐點的專案。</li> <li>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。</li> <li>書面或口頭提問，以評估受評者對烹飪術語、肉類原料品質指標、設備、烹飪方法與適當的儲存環境條件的知識。</li> </ol>
說明與補充事項	<p>【註1】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】肉品：可能為新鮮的、冷凍的、真空包裝或防腐的，如牛肉、生鮮、野味與內臟、冷凍食品等。</p>

- 【註3】設備：如食物調理機、刀具、溫度計、磅秤等。
- 【註4】食物品質調整：如：烹飪偏好以牛肉為主：生、中熟、熟；味道（苦、鹹、酸、甜、鮮）；溫度；口感。
- 【註5】調整擺盤：如平衡、顏色、對比等。
- 【註6】環境條件：如包裝、溫度、容器使用、通風等。
- 【註7】烹飪術語與商品名稱：如經典與現代的肉類餐點及各類相關食材、肉的不同部位與烹飪方式等。
- 【註8】肉品與肉類餐點的特徵：如外觀、脂肪含量、質地、口感等。
- 【註9】肉品的調理方式：如熟成、去骨、切塊、醃漬、修整、綑綁等。

#### 更新紀錄

2023 年修訂職能內容。