

職能單元代碼	TFB3R0540
職能單元名稱	製作開胃菜與沙拉
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 從食物準備單與標準食譜中確認食物製作要求【註 1】</li> <li>2. 依需求計算食材數量</li> <li>3. 依據食譜、品質、新鮮程度與存貨先進先出原則，在倉儲中辨識並選擇開胃菜與沙拉【註 2】食材【註 3】</li> </ol> <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇正確種類與尺寸的設備【註 4】</li> <li>2. 安全組裝並在使用前確認設備清潔程度</li> <li>3. 依製造廠商說明，安全並衛生地使用設備</li> </ol> <p>三、分配並準備食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依據食物準備程序，分配與組合食材</li> <li>2. 根據食譜，秤重並測量食材，調配份量</li> <li>3. 依品質標準使用基本烹飪刀具，清洗並切好沙拉食材</li> <li>4. 減少浪費，妥善保存多餘食材以利其他餐點備製</li> </ol> <p>四、製作開胃菜與沙拉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇並使用正確的沙拉和開味菜的烹調方式【註 5】</li> <li>2. 依據食譜，準備醬汁與淋醬</li> <li>3. 依標準食譜，在職責範圍內調整食物品質【註 6】</li> </ol> <p>五、開胃菜與沙拉擺盤(呈現)及儲存</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運用適當餐具裝盤</li> <li>2. 依標準食譜與區域性的調整，加上沾醬、醬汁、裝飾</li> <li>3. 視覺評估餐點並調整呈現方式【註 7】</li> <li>4. 以適當環境狀況【註 8】存放餐點</li> </ol>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、烹飪術語與不同開胃菜與沙拉常用的食材商品名</p> <p>二、不同開胃菜與沙拉的特點：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外觀與呈現</li> <li>2. 經典與現代版</li> <li>3. 新鮮及其他品質指標</li> <li>4. 歷史或文化淵源</li> <li>5. 營養價值</li> </ol>

	<p>6. 服務風格 7. 味道 8. 口感</p> <p>三、存貨日期碼與移轉標籤內容</p> <p>四、開胃菜與沙拉的烹調前置作業規定</p> <p>五、開胃菜與沙拉的烹調方式</p> <p>六、沙拉淋醬與醬汁</p> <p>七、製作開胃菜與沙拉所使用的設備：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 重要特色與功能</li> <li>2. 安全操作方式</li> </ol> <p>八、開胃菜與零食產品的儲存：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 確保食物安全的正確環境狀況</li> <li>2. 以適當的方法來優化保存期限</li> </ol>
<p><b>職能內涵</b> (S=skills 技能)</p>	<p>一、能降低浪費的開創主動性與企業技能</p> <p>二、讀寫技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 閱讀並解讀準備清單、標準食譜、日期編碼及存貨移轉標籤、廠商提供的設備使用說明</li> <li>2. 在食譜規定與計算上做標註</li> </ol> <p>三、計算技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 計算份量數目</li> <li>2. 秤重與計量食材</li> <li>3. 判定烹煮時間與溫度</li> </ol> <p>四、有效率地規劃食物準備與製程順序的規劃與組織能力</p> <p>五、問題解決技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評估食材品質與餐點成品，做出調整以確保產品品質</li> <li>2. 根據辨識出的缺失，調整食品口味、口感與外觀</li> </ol> <p>六、管理自己的速度、時間、生產力的自我管理技能</p> <p>七、使用食物料理與烹煮設備的技術技能</p>
<p><b>評量設計參考</b></p>	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依標準食譜，運用各種準備與烹調方式製作各式開胃菜與沙拉</li> <li>2. 在標準作業流程規範下，同時為多位顧客料理食物</li> <li>3. 統整以下知識： (1) 開胃菜與沙拉的品質指標</li> </ol>

	<p>(2) 烹調方式</p> <p>(3) 食物烹調設備的特色、功能、安全使用方式</p> <p>(4) 適當的環境儲存狀況</p> <p>(5) 處理與儲存各類食材的食品安全作法</p> <p><b>二、評量所需情境與特定資源：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 操作食物製備的區域/商業廚房，備有裝置、大或小的設備，可以是：             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 實際產業工作場域</li> <li>(2) 模擬產業環境，例如服務顧客的訓練廚房</li> </ol> </li> <li>2. 產業實際工作人員與顧客的比例</li> <li>3. 食物製備清單和標準食譜</li> <li>4. 各種商業用食材</li> </ol> <p><b>三、評量方法：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 直接觀察受評者準備和製作開胃菜與沙拉</li> <li>2. 評估受評者料理的開胃菜與沙拉的味道與賣相</li> <li>3. 針對不同場合料理不同開胃菜和沙拉的料理專案</li> <li>4. 使用視覺與味覺辨識練習，使受評者能辨識食材與產品特色</li> <li>5. 書面或口頭提問，以評估對於烹飪術語、開胃菜與沙拉的品質指標、設備、烹調方式、適當環境儲存條件相關知識</li> <li>6. 檢視受評者的證據作品集，及第三方提供之個人工作績效表現報告</li> </ol>
<b>說明與補充事項</b>	<p><b>【註 1】</b>食物製作要求可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 期限</li> <li>● 份量控制</li> <li>● 要製作的份量</li> <li>● 特殊的顧客要求</li> <li>● 特殊飲食需求</li> </ul> <p><b>【註 2】</b>開胃菜與沙拉可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 開胃菜：             <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 義式開胃小點</li> <li>■ 法式開胃小點</li> <li>■ 用手取用的小點</li> <li>■ 餐前小菜</li> </ul> </li> </ul>

- 鹹點
- 西班牙餐前小點
- 沙拉：
  - 經典或現代
  - 冷、熱或溫
  - 民族食譜
  - 水果沙拉

【註 3】食材可能包括：

- 調味品
- 淋醬
- 蛋
- 澱粉產品
- 水果
- 香草與辛香料
- 禽類肉品
- 肉類
- 海鮮
- 蔬菜
- 特殊餐點與料理的特定食材

【註 4】設備可能包括：

- 切、剁、切片工具
- 蔬菜脫水器
- 瀝水器

【註 5】烹調方式可能包括：

- 氷燙
- 煎炸
- 炭烤
- 烘烤
- 蒸

【註 6】調整食物品質可能與以下相關：

- 味道
  - 苦
  - 鹹
  - 酸

- 甜
- 鮮味
- 溫度
- 口感：
  - 清爽
  - 濃滑
  - 香脆
  - 酥脆
  - 多纖維
  - 濕潤
  - 慕斯口感
  - 濃郁
  - 滑順
  - 順口
  - 絲緞般柔滑

【註 7】調整呈現方式可能是：

- 改變盤飾及裝飾，以加強賣相：
  - 平衡
  - 顏色
  - 對比
- 更換已裝盤的食物，以便於：
  - 顧客食用
  - 服務
- 擦拭滴漏或打翻物

【註 8】適當環境狀況指下列項目合宜：

- 空氣
- 濕度
- 燈光
- 包裝
- 溫度
- 容器的使用
- 通風