

職能單元代碼	TFB4R0541v2
職能單元名稱	製作高湯、醬汁與湯品
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、選擇食材</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 從食物準備清單與標準食譜中，確認<u>食物製作要求</u>【註1】。</li> <li>2. 依需求計算食材數量。</li> <li>3. 依據食譜、品質、新鮮程度與存貨移轉規定，在店面辨識並選擇<u>高湯、醬汁</u>【註2】與湯品的食材。</li> </ol> <p>二、選擇、準備與使用設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇正確種類與尺寸的設備。</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。</li> <li>3. 減少浪費，妥善保存多餘食材，以利其他餐點備製。</li> </ol> <p>四、料理高湯、醬汁與湯品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇並使用高湯、醬汁、與湯品烹調方式。</li> <li>2. 依標準食譜使用調味及去除雜質。</li> <li>3. 適當運用<u>稠化劑</u>【註3】。</li> <li>4. 依標準食譜，在職責範圍內調整食物品質【註4】。</li> </ol> <p>五、湯品、醬汁與高湯擺盤(呈現)及儲存</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用適當餐盤使湯品與醬汁更具吸引力。</li> <li>2. 依標準食譜，加上裝飾。</li> <li>3. 視覺評估餐點並調整呈現方式【註5】。</li> <li>4. 以<u>適當環境狀況</u>【註6】存放餐點。</li> <li>5. 適當調整高湯、醬汁與湯品以達所需的濃稠度。</li> </ol>
工作產出	高湯、醬汁與湯品
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、<u>不同高湯、醬汁與湯品的特色與相關知識</u>【註7】</p> <p>二、高湯、醬汁、與湯品的烹調前置作業規定</p> <p>三、高湯、醬汁與湯品的準備方式</p> <p>四、製作高湯、醬汁與湯品的設備特色功能與安全操作方式</p>

	五、食品安全儲存環境及條件相關知識
職能內涵 (S=skills 技能)	一、降低浪費的主動性與企業能力 二、正確解讀食譜和設備使用方式的讀寫能力 三、正確測量與烹煮時間的計算能力 四、有效率地安排食物準備與產製階段的規劃與組織能力 五、使用食物料理與烹煮設備的技術能力 六、問題解決能力
評量證據與方法	一、評量證據 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能從不同食譜、文化背景，製作各種高湯、醬汁與湯品。</li> <li>2. 能在商業時間限制下，同時為多位顧客料理食物。</li> <li>3. 能統整以下知識：高湯、醬汁與湯品各種類的品質指標；食物烹調設備的特色、功能、安全使用方式；處理與儲存各類食材的食品安全作法。</li> </ol> 二、評量情境資源 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 操作食物製備的區域，備有裝置、大或小的設備，可以是：實際產業及模擬產業環境。</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> 三、評量方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 直接觀察受評者準備或製作高湯、醬汁與湯品。</li> <li>2. 評估受評者料理的高湯、醬汁與湯品的味道與賣相。</li> <li>3. 使用能評估料理各種高湯、醬汁與湯品的料理專案。</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、高湯、醬汁與湯品的品質指標、設備、烹調方式與適當環境儲存條件相關知識。</li> </ol>
說明與補充事項	<b>【註1】</b> 食物製作要求：如期限、份量控制、要製作的份量、特殊的顧客要求、特殊飲食需求等。 <b>【註2】</b> 高湯、醬汁：如 Stock 牛、雞、魚、豬等肉骨高湯、半釉汁、基底白醬汁、運用冷或熱的基礎醬汁製作適當條配等。

	<p>【註3】稠化劑：如油糊：白、金黃、褐色；蛋黃、鮮奶油等。</p> <p>【註4】調整食物品質：如味道（苦、鹹、酸、甜、鮮味）、溫度和質地（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）等。</p> <p>【註5】調整呈現方式：如改變盤飾及裝飾，以加強賣相包含：平衡、顏色、對比等。</p> <p>【註6】適當環境狀況：如濕度、溫度、容器等項目合宜。</p> <p>【註7】不同高湯、醬汁與湯品的特色相關知識：如外觀與呈現、搭配的餐點及需要之處、新鮮及其他品質指標、歷史或文化淵源、營養價值、口感等。</p>
--	--

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。