106學年度海佃國中技藝班「餐旅職群」職群概論

授課教師：高珮如

（一）職群概論：廚藝製作、烘焙製作、台灣小吃。

1. 廚藝製作：中餐烹調、西餐烹調、烘焙製作、台灣小吃。

（二）上課規則說明、實習教室使用注意事項

1. 上課必備學習單、筆。

2. 實習教室請勿追逐，以避免危險。

3. 上課中如需離開教室，請先告知任課老師。

4. 保持桌面及地面之乾燥。

5. 請勿將垃圾滯留在實習工廠，做好環境整理再行離開。

6. 上課中禁止使用行動電話，如需拍攝成品照片請先告知老師。

辛香料、麵粉、調味料介紹

黑胡椒粒:
黑胡椒（學名：Piper nigrum，英文：black pepper)，又名黑川是胡椒科的一種開花藤本植物，它的果實在曬乾後通常可作為香料和調味料使用。

白胡椒粉:
胡椒為熱帶植物胡椒樹的果實胡椒粉是用干胡椒碾壓而成，有白胡椒粉和黑胡椒粉兩種。黑胡椒粉是未成熟果實加工而成，白胡椒粉是果實完全成熟后采摘加工而成。

高筋麵粉:
蛋白質含量約 12.5 ~ 13.5%，蛋白質含量高，因此筋度強，多用來做麵包等。

中筋麵粉:
蛋白質含量為 9.5~12.0%，中筋粉多用在中式點心製作上：如包子、饅頭，餃子皮等。而大部分中式點心都是以中筋粉來製作的。

低筋麵粉:
蛋白質含量在 8.5%以下，因此筋性亦弱，多用來做蛋糕的鬆軟糕點。

太白粉:
太白粉亦作馬鈴薯粉，早期民間是以豌豆或葛鬱金(又名竹芋)塊根製造的食用澱粉後來因為樹薯種植容易，故用樹薯粉取代，引進馬鈴薯後，商品化太白粉的原料才逐漸以馬鈴薯為主。

地瓜粉:
地瓜粉也叫番薯粉，它是由蕃薯淀粉等所制成的粉末，一般地瓜粉呈顆粒狀，有粗粒和细粒两种，地瓜粉的盛产地在闽南一带，当地居民每天的菜色中大多包含地瓜粉

鹽:
食鹽是一種調味劑，能產生人類能感知的鹹味，常在烹飪和享用食物時用作調味。常見的餐桌鹽是一種含有 97 至 99%的氯化鈉的精製鹽，另外還有未經提純的粗鹽、以氯化鉀取代氯化鈉的低鈉鹽、加入了碘化合物以防止使用者出現碘缺乏的碘鹽等。

味精:
麩胺酸鈉也稱為 MSG 或味精，是一種麩胺酸的鈉鹽，屬於自然形成的最豐富的非必需胺基酸之一，現代的味精商業化生產是通過澱粉、甜菜、甘蔗或糖蜜培養基發酵生產的

糖:
糖（sugar）泛指各種可食用的帶有甜味的晶體，糖在有機化學中屬於醣類，由碳、氫及氧三種原子組成。單醣是結構較簡單的糖，包括葡萄糖、果糖及半乳糖。

月桂葉:
月桂葉是由月桂樹生長出來、具有獨特芳香的樹葉，新鮮採擇或脫水乾燥後的月桂葉都常作為調味應用於地中海烹飪中，例如煲湯、燜、燉、煙熏等。

肉桂粉:
肉桂不但是中藥材,也是常見的調味用料,更是享有盛名的健康食品。其中含有花青素、兒茶素、丁香酚、香葉草醇、桂皮油、肉桂油、香豆素、桂皮酸鈉、肉桂酸鈉、桂皮醛等成分。
荳蔻粉:
荳蔻粉 (Mace) 由荳蔻子磨碎而成，具非常獨特芳香味道，溫和微苦，能散發揮發性油，應注意使用量。具天然抗氧化、抗菌的功效，常見於用在薑餅上。