



CHEF ACADEMY

London

专业厨师课程

325 小时

发展培训（75 学时）

- 开始课程之前需要完成在线 HACCP 培训。
- 行政发展培训师介绍专业厨房。
 - 厨房介绍
 - 消防安全
 - 健康和安全
 - 厨房守则
 - 人工操作
- 厨房用具、器具和刀具
- 刀法
- 餐前准备和厨房区域
 - 清汤、酱汁和羹汤的餐前准备
 - 肉类、禽肉、鱼类和贝类食物的餐前准备
 - 蔬菜和新香草的餐前准备
- 味道（苦、酸、甜、鲜、咸）
- 开胃菜、主菜、配菜和甜点的区别（份量和时间等）
- 肉类、禽肉和野味
- 鱼类和贝类
- 酱汁和 汤
- 意大利面和意大利调味饭
- 炖菜
- 清汤和调味汁
- 烹饪技术（烤焗、炙烤、烘烤、嫩煎、煎封、深度油炸、 汽蒸、浸煮、文火炖煮和蒸煮）
- 摆盘技巧
- 面包和酵母食品
- 糕点（糕点、点心和甜点）

现场培训（250 学时）

- 清汤、酱汁和 汤
- 意大利面
 - 新鲜意大利面和干意大利面
 - 制作
 - 存储和食谱
- 蔬菜
 - 蔬菜
 - 马铃薯
 - 谷物和豆类
- 肉类
 - 分类和清洁
 - 白肉和红肉
 - 储存和烹饪技术
 - 烤焗和烘烤

- 嫩煎、煎封、深度油炸
- 汽蒸和浸煮
- 文火炖煮和蒸煮
- 另类烹饪技术（真空低温烹调法等）
- 白肉和红肉的底汁和肉汤
- 存储和食谱
- 鱼类
 - 分类、清洁、鱼类储存和烹饪技术
 - 嫩煎、煎封、深度油炸
 - 汽蒸和浸煮
 - 文火炖煮和蒸煮
 - 鱼汤
 - 存储和食谱
 - 另类烹饪技术（真空低温烹调法等）
- 烘烤和糕点
 - 烘烤餐前准备
 - 面包
 - 面团和面糊
 - 奶油冻、奶油和慕斯
 - 馅料、糖霜和甜点酱
 - 甜点装盘