



CHEF ACADEMY
London

高级烹饪技术

80学时

发展培训（80学时）

- 专业厨房介绍
- 食材和烹饪技术
- 高级烹饪技术
- 现代厨艺主题
- 分子美食介绍
- 烘焙和糕点高级技术
- 现代餐厅烹饪
- 现代餐厅服务
- 肉类、禽肉和野味
- 鱼类和贝类
- 酱汁和羹汤
- 摆盘技巧