



CHEF ACADEMY
London

進階烹飪技術

80 小時

發展培訓 (80小時)

- 專業廚房介紹
- 成分和製作技術
- 進階的烹飪技術
- 烹飪藝術的現代主題
- 份子美食介紹
- 烘焙和糕點進階技術
- 現代餐廳烹飪
- 現代餐廳服務
- 肉類、家禽和野味
- 魚類和貝類
- 醬汁和湯
- 擺盤技巧