



CHEF ACADEMY

London

專業廚師課程簡介

80 個小時

發展培訓 (80小時)

- 在開始課程之前完成在線HACCP培訓。
- 行政發展培訓師介紹專業廚房。
 - 廚房介紹
 - 消防安全
 - 健康和安全
 - 廚房守則
 - 如何遵從手冊
- 廚房用具, 器具和刀具
- 切割技術
- 食材準備和廚房部門
 - 清湯, 醬汁和羹湯
 - 肉類, 家禽, 魚類和貝類的食物
 - 蔬菜和新鮮香草
- 味道 (苦, 酸, 甜, 鮮, 咸)
- 頭盤, 主菜, 配菜和甜點 (份量, 時間等) 的分別
- 肉類, 家禽和野味
- 魚類和貝類
- 醬汁及羹湯
- 意大利面和意大利調味飯
- 燉菜
- 清湯和調味汁
- 烹飪技術 (燒烤、烤焗、煎、炒、油炸、清蒸、小火、中火燉煮、沸煮、文火燜煮、燴及燉)
- 擺盤技巧
- 麵包和酵母產品
- 麵包烘焙 (甜酥麵包、甜點和糖果)