



CHEF ACADEMY
London

米其林星级厨师课程

300 个小时

高级训练

- 专业厨房介绍
- 成分和制作技术
- 先进的烹饪技术
- 烹饪艺术的当代主题
- 分子美食介绍
- 烘焙和糕点先进技术
- 现代餐厅烹饪
- 现代餐厅服务
- 肉类，家禽和野味
- 鱼类和贝类
- 酱汁和汤
- 摆盘技巧

现场培训（225小时）

- 清汤，酱汁和汤
- 意大利面
 - 新鲜意大利面和干意大利面
 - 制造
 - 存储和食谱
- 蔬菜
 - 蔬菜
 - 马铃薯
 - 谷物和豆类
- 肉（第一部）
 - 分类和清洁，白色和红色肉类，储存和烹饪技术
 - 烧烤，烤焗，煎
 - 炒，煎炸和油炸
 - 蒸和浸泡烹饪
 - 文火焖煮，烩
 - 替代烹饪技术（真空低温烹调法等）
- 肉（第二部）：白肉和红肉的底汁和肉汤，存储和食谱
- 鱼（第一部）
 - 分类，清洁，白鱼和贝类，储存和烹饪技术
 - 炒，煎炸和油炸
 - 蒸和浸泡烹饪
 - 文火焖煮，烩
 - 替代烹饪技术（真空低温烹调法等）

- 鱼（第二部）：鱼汤和贝类浓汤, 存储和食谱
- 冷盘厨房
 - 沙拉酱和沙拉
 - 冷盘和开胃小菜
 - 熟食冷肉和冷盘
- 烘烤和甜酥面包
 - 烘烤准备
 - 面包
 - 面团和面糊
 - 奶油冻, 奶油和慕斯
 - 馅料, 糖霜和甜点酱
 - 镀金甜点