



CHEF ACADEMY

London

穆斯林高级专业厨师课程

550 个小时

发展培训（100小时）

- 在开始课程之前完成在线HACCP培训。
- 行政发展培训师介绍专业厨房。
 - 厨房介绍
 - 消防安全
 - 健康和卫生
 - 厨房守则
 - 如何遵从手册
- 厨房用具，器具和刀具
- 切割技术
- 食材准备和厨房部门
 - 清汤，酱汁和羹汤
 - 肉类，家禽，鱼类和贝类的食物
 - 蔬菜和新鲜香草
- 味道（苦，酸，甜，鲜，咸）
- 头盘，主菜，配菜和甜点（份量，时间等）的分别
- 肉类
- 鱼类
- 酱汁及羹汤
- 意大利面和意大利调味饭
- 炖菜
- 清汤和调味汁
- 烹饪技术（烧烤，烤焗，煎，炒，油炸，清蒸，小火，中火炖煮，沸煮，文火焖煮，烩及炖）
- 摆盘技巧
- 面包和酵母产品
- 面包烘焙（甜酥面包，甜点和糖果）

现场培训（450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
 - 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
 - 蒸和泡泡烹饪
 - 文火焖煮, 烩
 - 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
 - 分类, 清洁, 白鱼和贝类, 储存和烹饪技术
 - 炒, 煎炸和油炸
 - 蒸和泡泡烹饪
 - 文火焖煮, 烩
 - 存储和食谱
 - 另类烹饪技术 (真空低温烹调法等)
- 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