



CHEF ACADEMY

London

专业厨师 - 意大利美食课程

325 学时

发展培训（75学时）

- 开始课程之前需要完成在线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
 - 人工操作
- 厨房用具、器具和刀具
- 刀法
- 餐前准备和厨房区域
 - 清汤、酱汁和 汤的餐前准备
 - 肉类、禽肉、鱼类和贝类食物的餐前准备
 - 蔬菜和新鲜香草的餐前准备
- 味道（苦、酸、甜、鲜、咸）
- 开胃菜、主菜、配菜和甜点的区别（份量和时间等）
- 肉类、禽肉和野味
- 鱼类和贝类
- 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（烤焗、炙烤、烘烤、嫩煎、煎封、深度油炸、汽蒸、浸煮、文火炖煮和蒸煮）
- 摆盘技巧
- 面包和酵母产品食品
- 面包烘焙（糕点、点心和甜点）

现场培训（250学时）

- 使用意大利不同地区的特级初榨橄榄油烹制不同的菜肴；芳香植物和香醋、调味品、香草和香料。
- 清汤、酱汁和羹汤
- 蔬菜
 - 蔬菜
 - 马铃薯
 - 谷物和豆类
- 意大利冷、热开胃菜
- 意大利面
 - 不同形状的新鲜意大利面

- 同地区的带馅意大利面和焗意大利面
- 传统酱汁炒意大利面
- 马铃薯团、粥及烤肉饼
- 米饭和意大利调味饭
- 肉类
 - 分类和清洁, 白色和红色肉类, 储存和烹饪技术
 - 烧烤、炙烤和烘烤
 - 嫩煎、煎封和深度油炸
 - 汽蒸和浸煮
 - 文火炖煮和蒸煮
 - 其他烹饪技术 (真空低温烹调法等)
 - 白肉和红肉的底汁和肉汤
 - 储存和食谱
- 鱼类
 - 分类
 - 清洁、白鱼和贝类
 - 储存和烹饪技术
 - 嫩煎、煎封和深度油炸
 - 汽蒸和浸煮
 - 文火炖煮和蒸煮
 - 其他烹饪技术 (真空低温烹调法等)
 - 鱼汤和贝类浓汤
 - 储存和食谱
- 冷盘厨师
 - 沙拉酱和沙拉
 - 冷盘和开胃小菜
 - 冷切肉、意大利蒜味腊肠和奶酪
- 烘烤面包
 - 新兴的烘焙技术
 - 面包条、意式薄饼和比萨饼
 - 特色面包和不同的面团
 - 烘焙食品
- 甜酥面包
 - 干面团和酵母面团、初级奶油、蛋白糖饼、巧克力食品
 - 蛋糕、糖果和传统的小糕点的准备
 - 餐厅匙羹甜点
 - 奶油甜点
 - 意大利小糕点
 - 巧克力甜点
 - 意大利冰淇淋和雪葩