



CHEF ACADEMY
London

專業廚師 - 意大利美食課程

325 小時

發展培訓 (75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)

現場培訓 (250小時)

- 使用意大利不同地區的特級初榨橄欖油製作不同的菜餚; 芳香和香醋, 調味品, 香草和香料。
- 清湯, 醬汁和羹湯
- 蔬菜
 - 蔬菜
 - 馬鈴薯
 - 穀物和豆類
- 意大利冷、熱頭盤
- 意大利面
 - 不同形狀的新鮮意大利面

- 來自不同地區的餡料和焗意大利面
- 傳統醬汁炒意大利面
- Gnocchi, polenta 及 timbales
- 米飯和意大利燉飯
- 肉
 - 分類和清潔
 - 白色和紅色肉類
 - 儲存和烹飪技術
 - 燒烤、烤焗、煎
 - 炒、煎炸和油炸
 - 蒸和浸泡烹飪
 - 文火燜煮、燴
 - 另類烹飪技術（真空低溫烹調法等）
 - 白肉和紅肉的底汁和肉湯
 - 存儲和食譜
- 魚
 - 分類，清潔，白魚和貝類，儲存和烹飪技術
 - 炒，煎炸和油炸
 - 蒸和浸泡烹飪
 - 文火燜煮、燴
 - 存儲和食譜
 - 另類烹飪技術（真空低溫烹調法等）
- 冷盤廚房
 - 沙拉醬和沙拉
 - 冷盤和開胃小菜
 - 熟食冷肉和冷盤
- 烘烤麵包
 - 上升和烘焙技術
 - 麵包棒，意式薄餅和比薩餅
 - 特色麵包和不同的麵團
 - 烘焙食品
- 甜酥麵包
 - 乾和酵母麵團，基本奶油，蛋白甜餅，巧克力作品
 - 蛋糕，糖果和傳統的小糕點的準備
 - 餐廳匙羹甜點
 - 奶油甜點
 - 意大利小糕點
 - 巧克力甜點
 - 意大利冰淇淋和雪葩