



CHEF ACADEMY  
*London*

專業廚師課程

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)

- 清湯, 醬汁和湯
- 意大利面
  - 新鮮意大利面和乾意大利面
  - 製造
  - 存儲和食譜
- 蔬菜
  - 蔬菜
  - 馬鈴薯
  - 穀物和豆類
- 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
- 替代烹飪技術（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
  - 魚湯和貝類濃湯
  - 存儲和食譜
  - 替代烹飪技術（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
- 烘烤和甜酥麵包
  - 烘烤準備
  - 麵包
  - 麵團和麵糊
  - 奶油凍、奶油和慕斯
  - 餡料、糖霜和甜點醬
  - 鍍金甜點