



# CHEF ACADEMY

## *London*

专业的犹太厨师课程

400 学时

## 发展培训（80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。
  - 厨房参观
  - 消防安全/集合点
  - 健康和卫生
  - 厨房守则
  - 厨房守则/厨房安全
  - 人工操作
  - 犹太教食物规则
  - 换算表及其解释
- 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、头盘、主菜、配菜和甜点的定义
- 开胃菜
- 肉类&禽类
- 鱼类
- 蔬菜和谷物
- 米饭&小扁豆
- 新鲜糕点
- 酱汁、羹汤、高汤和调味汁
- 烹饪技术（烤焗、烘烤、嫩煎、煎封、深度油炸、汽蒸、浸煮、文火炖煮和蒸煮 &真空低温烹调）
- 摆盘技巧
- 面包
- 甜酥面包
- 蛋糕
- 糖和焦糖

## 现场培训（320学时）

- 清汤、酱汁和羹汤
- 面食
  - 新鲜面食和干面
  - 制作

- 存储和食谱
- 蔬菜
  - 蔬菜
  - 马铃薯
  - 谷物和豆类
- 肉类
  - 符合犹太教教规的食物
  - 分类和清洁
  - 白肉和红肉
  - 储存和烹饪技术
  - 烤焗和烘烤
  - 嫩煎、煎封、深度油炸
  - 汽蒸和浸煮
  - 文火炖煮和蒸煮
  - 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
- 鱼类
  - 符合犹太教教规的食物
  - 分类、清洁、鱼类储存和烹饪技术
  - 嫩煎、煎封、深度油炸
  - 汽蒸和浸煮
  - 文火炖煮和蒸煮
  - 鱼汤
  - 存储和食谱
  - 另类烹饪技术（真空低温烹调法等）
- 开胃小菜
- 冷盘厨房
  - 沙拉酱和沙拉
  - 冷盘和开胃小菜
  - 熟食冷肉和冷盘
- 烘焙和糕点
  - 烘烤餐前准备
  - 面包
  - 面团和面糊
  - 奶油冻、奶油和慕斯
  - 馅料、糖霜和甜点酱
  - 甜点摆盘