



CHEF ACADEMY
London

專業的猶太廚師課程

400 個小時

發展培訓 (80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
 - 猶太教食物規則
 - 轉換表和解釋
- 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
- 開胃小菜
- 肉類及家禽
- 魚類
- 蔬菜和穀物
- 大米和扁豆
- 新鮮意大利面
- 醬汁、羹湯、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
- 甜酥麵包
- 蛋糕
- 糖和焦糖

現場培訓 (320小時)

- 清湯, 醬汁和羹湯
- 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- 符合猶太教教規的食物
 - 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- 符合猶太教教規的食物
 - 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
 - 存儲和食譜
 - 替代烹飪技術（真空低溫烹調法等）
- 開胃小菜
- 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