



# CHEF ACADEMY

## *London*

专业厨师课程简介

80 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、酱汁和羹汤的餐前准备
  - 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
- 面包烘焙（甜酥面包，甜点和糖果）