



CHEF ACADEMY
London

米其林星級廚師課程

300 個小時

高级培训计划

- 專業廚房介紹
- 食材和烹饪技术
- 高级烹饪技术
- 当代厨艺主题
- 分子美食介紹
- 烘焙和糕点高级技术
- 現代餐廳烹飪
- 現代餐廳服務
- 肉類、禽肉和野味
- 魚類和貝類
- 醬汁和羹汤
- 擺盤技巧

現場培訓（225學時）

- 清湯、醬汁和湯
- 意大利面
 - 新鮮意大利面和乾意大利面
 - 製作
 - 存儲和食譜
- 蔬菜
 - 蔬菜
 - 馬鈴薯
 - 谷物和豆类
- 肉类（第一部分）
 - 分类和清潔，白肉和紅肉，儲存和烹饪技术
 - 烤焗、炙烤和烘烤
 - 嫩煎、煎封和深度油炸
 - 汽蒸和浸煮
 - 文火炖煮和蒸煮
 - 其他烹饪技术（真空低溫烹調法等）
- 肉类（第二部分）：白肉和紅肉的底汁和肉湯，存儲和食譜
- 魚类（第一部分）
 - 分類，清潔，白魚和貝類，儲存和烹飪技術
 - 炒、炙烤和烘烤
 - 嫩煎、煎封和深度油炸
 - 汽蒸和浸煮
 - 文火炖煮和蒸煮
 - 其他烹饪技术（真空低溫烹調法等）

- 魚類（第二部分）：魚湯和貝類濃湯，存儲和食譜
- 冷菜
 - 沙拉醬和沙拉
 - 冷盤和開胃小菜
 - 熟食冷肉和冷盤
- 烘烤和糕点
 - 烘烤餐前准备
 - 麵包
 - 麵團和麵糊
 - 奶油凍、奶油和慕斯
 - 餡料、糖霜和甜點醬
 - 甜点装盘