



CHEF ACADEMY
London

穆斯林高級專業廚師課程

550学时

發展培訓 (100学时)

- 开始课程之前需要完成在线HACCP培训。
- 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
 - 人工操作
- 廚房用具、器具和刀具
- 刀法
- 餐前准备和厨房区域
 - 清湯、醬汁和羹湯的餐前准备
 - 肉類、禽肉、魚类和貝类食物的餐前准备
 - 蔬菜和新鮮香草的餐前准备
- 味道 (苦、酸、甜、鮮、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
- 魚類
- 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 (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)
- 擺盤技巧
- 麵包和酵母食品
- 麵包烘焙 (甜酥麵包、甜點和糖果)

現場培訓 (450学时)

- 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
 - 另類烹飪技術（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
 - 存儲和食譜
 - 另類烹飪技術（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