進階烹調技巧 (80 小時)

廚藝技能培訓（80 小時）

- 認識專業廚房。
- 食材及處理技巧。
- 進階烹調技巧，例如真空烹調（sous-vide）、超低溫冷凍烹調、食物脫水，以及熱煙燻同冷煙燻。
- 當代廚藝課題。
- 分子料理入門，例如泡沫、凝膠、乳化同球化。
- 進階烘焙及糕點製作技巧。
- 當代餐廳烹調。
- 當代餐廳服務。
- 肉類、家禽及野味。
- 魚類、甲殼類及軟體類水產。
- 醬汁及湯類。
- 食物擺盤技巧。