高级烹饪技法 (80 小时)

烹饪技能培训（80 小时）

- 专业厨房入门。
- 食材与预处理技法。
- 进阶烹饪技法，例如真空烹饪（sous-vide）、超低温冷冻烹饪、食品脱水以及热熏和冷熏。
- 当代烹饪艺术专题。
- 分子料理入门，例如泡沫、凝胶、乳化物与球化技术。
- 进阶烘焙与糕点制作技法。
- 现代餐厅烹饪。
- 现代餐厅服务。
- 肉类、禽类与野味。
- 鱼类及甲壳类、软体类水产。
- 酱汁与汤品。
- 菜品摆盘与呈现技巧。