進階分子料理 (400 小時)

進階培訓

- 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。

廚房實務培訓（325 小時）

- 高湯、醬汁及湯類。
- **意粉：**
  - 新鮮意粉及乾意粉。
  - 意粉製作。
  - 彩色意粉。
  - 儲存方法及食譜。
- 蔬菜。
- 穀物及豆類。

- **肉類：**
  - 分類及處理。
  - 白肉及紅肉。
  - 儲存及烹調技巧。
  - 網架燒烤、上火烤焗及烤焗。
  - 少油快炒、平底鑊煎及浸炸。
  - 蒸及用液體烹煮。
  - 炆煮及燉煮。
  - 其他烹調技巧。
  - 肉類高湯及肉湯。
  - 食譜。
- **魚類、甲殼類及軟體類水產：**
  - 魚類、甲殼類及軟體類水產嘅分類及處理。
  - 儲存及烹調技巧。
  - 少油快炒、平底鑊煎及浸炸。
  - 蒸及用液體烹煮。
  - 炆煮及燉煮。
  - 魚湯及甲殼類、軟體類水產濃湯（bisque）。
  - 其他烹調技巧。
  - 食譜。
- **烘焙及糕點製作：**
  - 烘焙前準備（mise en place）。
  - 麵包。
  - 糕點麵糰及麵糊。
  - 吉士、忌廉及慕絲。
  - 餡料、糖霜及甜品醬汁。
  - 碟上甜品。