高级分子料理 (400 小时)

进阶培训

- 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。

实岗培训（325 小时）

- 高汤、酱汁与汤品。
- **意大利面：**
  - 新鲜意大利面与干制意大利面。
  - 意大利面制作。
  - 彩色意大利面。
  - 储存与食谱。
- 蔬菜。
- 谷物与豆类。

- **肉类：**
  - 分类与预处理。
  - 白肉与红肉。
  - 储存与烹饪技法。
  - 烤架烧烤、上火炙烤与烘烤。
  - 煎炒、浅油煎制与浸油炸制。
  - 蒸制与液体烹煮。
  - 焖烧与炖煮。
  - 其他烹饪技法。
  - 肉类高汤与肉汤。
  - 食谱。
- **鱼类及甲壳类、软体类水产：**
  - 鱼类及甲壳类、软体类水产的分类与预处理。
  - 储存与烹饪技法。
  - 煎炒、浅油煎制与浸油炸制。
  - 蒸制与液体烹煮。
  - 焖烧与炖煮。
  - 鱼汤与甲壳类、软体类水产浓汤（bisque）。
  - 其他烹饪技法。
  - 食谱。
- **烘焙与糕点制作：**
  - 烘焙前准备（mise en place）。
  - 面包。
  - 糕点面团与面糊。
  - 蛋奶酱、奶油类制品与慕斯。
  - 馅料、糖霜与甜点酱汁。
  - 盘式甜点。