進階專業廚師課程 (550 小時)

廚藝技能培訓（150 小時）

- 學員須喺開課前完成 HACCP 網上培訓。
- **由本校嘅首席廚藝培訓導師帶領，認識專業廚房：**
  - 參觀廚房。
  - 消防安全。
  - 健康及安全。
  - 廚房守則。
  - 體力處理操作。
- 廚房設備、用具及刀具。
- 刀工技巧。
- **烹調前準備（mise en place）及廚房分區：**
  - 高湯、醬汁及湯類嘅準備工作。
  - 肉類、家禽、魚類、甲殼類及軟體類水產嘅處理。
  - 蔬菜及新鮮香草嘅準備工作。
- 味道：苦味、酸味、甜味、鮮味及鹹味。
- 前菜、主菜、配菜同甜品之間嘅分別，包括份量同時間安排。
- 肉類、家禽及野味。
- 魚類、甲殼類及軟體類水產。
- 醬汁及湯類。
- 意粉、米類及穀物。
- 高湯及調味醬汁。
- 烹調技巧，包括網架燒烤、上火烤焗、烤焗、少油快炒、平底鑊煎、浸炸、蒸、用液體烹煮、炆煮及燉煮。
- 食物擺盤技巧。
- 烘焙及酵母發酵製品。
- 糕點、甜品及糖果製作。

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（400 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概分類及處理。
  - 儲存及烹調技巧。
  - 少油快炒、平底鏟煎及浸炸。
  - 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。