

短期厨师速成班 厨师培训学校

产品名称	短期厨师速成班 厨师培训学校
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

短期厨师速成班 厨师培训学校、

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做厨师餐饮的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊厨师培训主要是以基础强化课程为主，使学员对烹饪发展历史具有简单的认识 and 了解，熟练掌握刀工技术及上浆、挂糊、勾芡、油温、火候等基础知识的掌握，以及学会十多种常见的复合味的调制要领，掌握原料的初步熟处理等技术知识。

理论学习课程：

烹调的起源和发展过程及其作用；刀工刀法技术；上浆、挂糊、勾芡、淋油；原料的初步熟处理；油温、火候，炉灶具；

第一个月：

每周安排5次热菜，上午教师3节课演示，学生下午2节课实习，主要是家常菜的学习，每周穿插2节基本

功练习，一节刀工、一节翻锅；

理论课2节：

讲解菜谱知识及烹饪的菜系划分和起源。第二个月:前三周主要是热菜学习，上午教师3节课演示，学生下午2节课实习，每周穿插2节基本功练习，一节刀工、一节翻锅，理论课2节，第四周主要是雕刻、冷拼、凉菜品种的学习。

学习菜品包含：

香菇蒸滑鸡、京酱肉丝、香辣凤爪、麻辣水煮鱼、干煸辣子鸡、四喜丸子、香辣虾、豉汁蒸排骨、清蒸鱼、宫保鸡丁、酱烧鸡翅、黄焖鸡块、大盘鸡、

豉汁蒸排骨、麻婆豆腐、滑炒鸡丝、干烧带鱼、虎皮尖椒、红烧茄子、糖醋丸子、酸汤肥牛等。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细餐饮培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。