# 无锡新区厨师培训中心

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 无锡新区厨师培训中心 |
| 公司名称 | 无锡博奥技能教育咨询有限公司 |
| 价格 | 800.00/个 |
| 规格参数 | 品牌:博奥培训<br>型号:99<br>1:100 |
| 公司地址 | 江苏省无锡坊前新东坊商业街19号205-206 |
| 联系电话 | 86-051088234199 13093010243 |

# 产品详情

无锡博奥职业培训学校---无锡西点培训

培养目标： 以培养酒店行政厨师长为目标，通过系统学习，使学生掌握烹饪知识，了解各种烹饪原料的性质、产地、鉴别保管及加工，熟练掌握各种烹调技法，了解专业理论知识。重点传授中国八大菜系的经典菜肴流程，精通八大菜系名菜制作，逐步把学生培养成既有专业知识，又具备精湛厨艺的复合型人才

授课内容：

一 、中国烹饪史概述：1、中国烹饪史记 2 、中国古代烹饪之献；二 、中国烹饪菜系概述：川、苏、沪、京、鲁、闽、粤、徽、浙、云、豫、香港、少数民族、官府、宫廷；三
、特殊原料加工：1、生猛海鲜加工及活养 2、原料拆骨分核取肉
3、精细刀工和茸胶加工；四、调味技术：1、调品的特点 2、 复合味的调制 3、调味要点解析 五
、烹调前的准备：1、制汤方法及原理 2、干料涨发 3、糊、浆处理技术 4、花式菜肴配制；六
、冷拼、冷菜制作：1、冷菜概述 2、冷菜烹调方法 3、冷菜拼盘；七
、热菜烹调方法：炸、浆、贴、煎、扒、焗、烤、熏、油浸、烩、煮等；八
、烹饪营养：1、营养与营养素 2、食物的消化和吸收 3、合理营养与烹调； 九
、菜肴的命名：1、各种菜式的命名原则及方法；十 、 筵席知识：1、席的意义和种类
2、筵席菜肴的设计要求；十一 、菜肴的成本核算：1、毛利率及售价 2、餐饮成本管理概要；

实操课程:

一、基础课程：通过组织学习使学生掌握各种基本功的学习、训练，刀法片、切及铡练习；颠锅练习、火候油温实作体验、拼盘练习、由名师演示各种刀法及多种颠勺及装盘技术、烹调的作用和流程；厨师应具备的素质、中国菜特点、烹饪原料、菜刀、菜墩的使用保养、烹调工具及设备、临灶操作、掌握火候知识、识别油温、调味及基础味型、热菜盛装、干料的识别及涨发、配菜、热菜烹调方法、饮食卫生及成本核算。

二、中级课程：严格按照国家职业资格培训教学大纲，名师授课传授上海本帮菜、川、粤、鲁、苏、京等中国八大风味菜肴特色制作，花色拼盘、工艺拼盘、花卉雕刻、筵席组合菜单制作，整鸡、鱼脱骨、讲授原料性质及加工应用、干货发制、烹调技法的运用、成本核算、饮食卫生、筵席安排、厨政管理等厨艺知识。

三、精品冷菜：传授酱牛肉、酱鸭、白斩鸡、口水鸡、家乡咸鸡、盐水鸭、白切羊肉、咸蟹、盐水虾、油爆虾、话梅醉虾、蒜泥凤爪、泡凤爪、卤鸡膀、糟鸡爪、糟毛豆、糟带鱼、红枣莲心、蜜汁南瓜、陈皮黄瓜、糯米糖藕、果珍山药、盐水花生、苔条花生、四喜烤麸、香芋马兰、开洋苦瓜、西芹百合、虾米拌双耳、麻酱海蜇等30道星级酒店常见冷菜。

四、创意雕刻：传授各种动、植物雕刻、冷拼技巧与方法。雕刻品种：睡莲、月季、牡丹、荷花、竹子、宝塔、小桥、开船、马蹄莲、金钱菊、
扶桑花、牵牛花、三瓣花、大丽花、玉兰花、松树、螃蟹、鸳鸯、松鹤、梅花鹿。

五、特色流行菜：传授鸡茸茄花、荷花鸭卷、鲜果露鸡扒、土家肉酱蒸百叶、吐司肉松鱼排、虾茸培根卷、白果泼鲈鱼、西式吐司鸭方、私房鲍汁鱼卷、明珠翡翠鱼卷、香菠载牛排、香炸豆腐排、奶香茄排、芝士焗红柿、香蕉果炸、果酱素排、银丝虾球沙拉、双味特色牛肉饼、麻花辣子鱼、泰式棒棒虾、四喜鸭丝卷、外婆酱乳鸽、阿香婆牛肉、土家风味腰串、农家石锅羊肉泡馍、韩式八爪、百花果仁虾饼、橙香沙拉刀鱼、酒香苹果圈等30道各地方招牌菜、特色菜。

就业方向：以长三角地区、上海地区星级酒店、大型餐饮企业为主。

颁发证书：通过鉴定考试，颁发《国家职业资格证书》，证书全国通用。

地址：无锡博奥职业培训学校---无锡初级厨师培训---中级厨师证培训---高级厨师证培训---厨师技师证培训--高级技师厨师证--无锡新区坊前新东坊商业街二楼19号205-208