

## 特色西餐培训学西餐

产品名称	特色西餐培训学西餐
公司名称	深圳市罗湖区东南技能培训中心
价格	面议
规格参数	品牌:东南厨师学校 型号:特色西餐培训
公司地址	深圳市罗湖区宝安北路2051号国际商品交易大厦 六层
联系电话	0755-82268685

## 产品详情

深圳特色西餐培训学西餐到东南厨师学校

厨师是专业性、技术性的职业，酒店的成功离不开优秀的厨师。因此，用人单位十分重视厨师的福利待遇。作为酒店的厨师长、行政总厨，薪资待遇还会更高，年薪可达数十万。东南厨师学校一贯本着“对学生负责，对家长负责，对社会负责”的宗旨，着力于培养学生的学习能力、职业能力和可持续发展能力，提高学员的综合竞争能力。

深圳特色西餐培训学西餐到东南厨师学校 东南厨师学校专业34年的厨师学校。学习内容：1、了解西餐概念及西餐在中国的发展方向；2.西餐原料与西餐用具的讲解；3、西餐使用的调味品与腌制基本常识；4、三明治及汉堡制作工艺；5、西餐排盘技巧和常用的西餐菜；6、西餐制作成本核算。实践内容：1、沙拉的制作；2、了解千岛酱与法拉酱制作；3、西餐中煎和炸的区分及制作；4、洋葱汁等菜式制作工艺；5、西餐中使用的原料及原料加工；6、法式、英式、俄式的西式烹饪的区别；7、黑酱汁等西式酱汁菜式的制作工艺；8、传授西餐内酱和海鲜制作。培养目标：培养学员掌握丰富的理论知识与实践操作技能知识，精通西餐的各种调味技术，不同档次的宴席知识有所了解，能在大型西餐企业部门任职

东南国际烹饪学校拥有专业教师，有烹调高级技师、国家级考评员、中国药膳研究会会员、世界华人健康饮食协会会员等，拥有丰富的酒店餐饮服务经验和实际操作能力。先进的设备，金牌的教师，成为东南烹饪学校高质量教学的有力保障。

深圳特色西餐培训学西餐到东南厨师学校 厨师职业技能培训就到东南厨师学校。欢迎前来报名与咨询。  
东南深圳校区电话：0755-25191696；全国免费招生热线：4006-892-893；QQ：759276292；地址：深圳市  
罗湖区人民北路城景中心大厦3091号3楼；网址：<http://www.dncook.cn>