

# 一年制中烹大厨工匠专业——精于工

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 一年制中烹大厨工匠专业——精于工         |
| 公司名称 | 南京新纪元烹饪职业培训学校            |
| 价格   | .00/个                    |
| 规格参数 |                          |
| 公司地址 | 南京市江宁区隐龙路18号             |
| 联系电话 | 025-52076677 18651656850 |

## 产品详情

一年制中烹大厨工匠专业——精于工 通过对中式烹饪理论知识和实操技能一年的学习，系统了解了现代烹饪与营养的基本知识，熟练掌握了刀工、翻锅、冷拼基本技能，擅长川、湘、淮扬菜等菜系的传统及主流菜品的制作，培养学员能从事烹饪操作、营养分析与营养配餐的“烹饪工匠”。课程包含：刀工、翻锅基本功实操教学，训练食材不少于600斤；冷拼教学，掌握冷菜40道；传统菜肴实操教学，掌握传统菜肴240道；市场主流菜品实操教学，掌握主流菜肴40道。每周考核一道主流菜肴共44道。课程特色：获取证书：中式烹调师初级 特长技能：熟练掌握刀工刀法16种，翻锅手法5种，经典菜肴300道。培养方向：适合自主创业、中小型酒楼。 就业薪资：毕业后正式收入不低于4500元/月。就业范围：南京、镇江、苏锡常等周边城市。