

二年制中烹大厨名匠专业——匠于心

产品名称	二年制中烹大厨名匠专业——匠于心
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

二年制中烹大厨名匠专业——匠于心

通过对中式烹饪理论知识和实操技能两年的学习，系统知晓了现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，全面掌握了刀工、翻锅、雕刻、冷拼等烹饪基本功操作技能，熟练掌握厨房设备及器皿的使用和操作方法，精通炒、爆、熘、炸、烧、焖、烩、煮、腌、酱、卤、拌、炆等烹调技法操作流程及花色艺术拼摆与雕刻技法，擅长川、湘、淮扬、粤、徽菜系主流菜品制作流程和工艺，能独居匠心推陈出新地创造新品，打造学员成为星级酒店烹饪操作、餐饮管理行业的“烹饪名匠”。课程包含：

刀工、翻锅基本功实操教学，训练食材不少于810斤； 食品雕刻教学，掌握食品雕刻15种；

冷拼教学，掌握川湘苏粤菜系冷菜80道； 基础热菜，掌握基础热菜200道；

传统川湘苏粤派系菜肴实操教学，掌握菜肴260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79道。课程特色：

获取证书：中式烹调师中级

特长技能：刀工可练到切丝如发；雕刻掌握5种鸟类、花卉、动物制作，经典菜肴640道。

培养方向：中小型酒楼、星级酒店。 就业薪资：毕业半年后正式收入不低于6000元/月。

就业范围：江苏、安徽、上海、广州、武汉、长沙、成都