三年制中烹大厨巨匠专业——品于行

产品名称	三年制中烹大厨巨匠专业——品于行
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

三年制中烹大厨巨匠专业——品于行通过对烹饪理论知识和实操技能三年的学习，系统掌握中餐烹饪专业相关知识，精通中式烹饪工艺原理，掌握食品安全与营养卫生知识、烹饪美学以及餐饮管理、成本核算等相关知识，对中华餐饮文化有深刻的认知和理解，对中烹工艺与膳食营养能全面把控，全面掌握了刀工、翻锅、雕刻、冷拼、糖艺、面塑、翻糖等烹饪基本功操作技能，精通川、鲁、苏、粤、徽、浙、闽、湘八大菜系主流菜品制作流程和工艺及酒店管理专业理论、实践技能。学习期间有机会让每位学员都须参加3次以上省级或全国烹饪赛事，毕业后须完成10道自主创新菜品的研发，至少掌握一项卓越的独门技巧，培养学员成为星级酒店行政总厨、厨师长、高级技术型的“ 烹饪巨匠 ”。课程包含：
刀工、翻锅基本功实操教学，训练食材不少于1215斤； 食品雕刻教学，掌握食品雕刻24种；
冷拼教学，掌握川湘苏粤徽浙闽湘菜系冷菜80道； 基础热菜，掌握基础热菜160道；
传统川湘苏粤徽浙闽湘菜八大系菜肴实操教学，掌握菜肴300道；
市场主流菜品实操教学，掌握主流菜肴60道；
分档取料整料去骨课程，熟悉原料并结合原料特点制作菜肴30道；
宴席制作学习，制作低、中、高档成套宴席各一次；
每周考核一道主流菜肴共100道。课程特色： 获取证书：中式烹调师中级 特长技能：刀工可练到气球上蒙眼切肉丝；雕刻掌握6种鸟类、花卉、动物、人物制作，用豆腐雕刻出月季花，花式翻锅；经典菜肴900道。 培养方向：自主创业、星级酒店、赴外派遣。
就业薪资：毕业一年后正式收入不低于8000元/月。 就业范围：全国、外派。