

# 淮扬菜专修班

产品名称	淮扬菜专修班
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

专业说明：

半年制精品淮扬菜专业遵循先进、实用、理实践相结合的原则。将理论与实践训练融为一体，使学生具有很强的理论知识，能在以后工作中更好的创新菜品。

本专业培养目标

以适应餐饮企业岗位为目标，培养适合现代餐饮行业合格厨师。

第一阶段：基本功 刀工、翻锅

教学目标：掌握基本厨师技能；

教学要求：教师现场演示、指导，手把手教学；

注：4+2模式，4练习2天考核，以考促学。

第二阶段：基本功 雕刻、冷拼

教学目标：学会基础食品雕刻为后期菜肴摆盘增添艺术感

教学要求：冷拼刀工精细、拼摆合理、色调协调、造型美观。

第三阶段：基础菜肴（初级菜肴阶段：学习各种烹调方法;第二阶段：热菜加深练习）

教学目的：通过示范教学，使学生熟练应用各种刀法，了解原料性质，掌握剞刀法的操作要领与操作技巧，熟悉常用花刀的成型方法，通过勺工练习，使学生掌握大翻锅技巧及菜肴味型的调制，认识单一与复合味的类别，熟悉新型调味品的使用方法，掌握复合味的调制流程，熟练掌握初步熟处理过油、滑油

与油温鉴别，根据菜肴要求掌握挂糊、上浆的方法及调糊、调浆的技术。正确使用厨房机械设备，及根据菜品要求合理选用器皿。

教学要求：在实践教学当中要做到有讲授、有示范、有讲评，突出重点，个别有代表性的菜品，需要反复讲解、反复示范，达到能独立完成操作的目的。

#### 第四阶段：冷菜教学

教学目标：理解冷菜的地位与作用，掌握冷菜的特点，熟悉冷菜制作流程。

教学要求：全面介绍冷菜制作的制作方法 & 装盘要求，要求学生掌握冷菜必备刀工、摆盘。

#### 第五阶段：特色菜强化阶段

教学目的：在了解淮扬菜制作的基础上，加深江苏市场流行菜肴的制作并掌握个菜的特点的制作

教学要求：要求老师反复演示讲解，使学生达到熟练操作的总目标。

#### 第六阶段：市场流行菜

教学目标：能独立完成设计菜单、宴席制作。

教学要求：结合市场流行菜肴让学生独立发挥个人能力。

注：上课内容根据当时市场流行而定

#### 第七阶段复习考试

教学目的：复习所学的基本内容并为考试做准备

教学要求：稳固一年所学