

两个月中餐特训学习内容

产品名称	两个月中餐特训学习内容
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

南京新纪元烹饪学校，两个月中餐特训学习内容主要有八大课程：

一、刀工、勺功、翻锅基本功

- 1、磨刀、握刀和持刀站姿。
- 2、二粗条(直刀法 跳刀切)、细丝(平刀法)、棉线丝、筷子条、大丁、小丁、米粒。
- 3、方形片、菱形片、柳叶片。
- 4、跳刀、推拉刀、马蹄刀等。
- 5、干丝、姜丝、豆腐丝、兰花萝卜。
- 6、小料改刀、四角花、蓑衣刀、心里美串花。
- 7、拖翻、端锅翻、勺功。

二、中餐烹调技术理论

- 1、初步热处理——焯水、过油（油温）
- 2、初步热处理——走红（兰花干）、上浆、挂糊、勾芡、装盘

三、火力、火候、油温的鉴别

- 3、炉灶安全使用及开锅
- 4、临灶训练（基础菜肴）

5、调味、装盘训练（基础菜肴）

四、烹调技法菜肴

- 1、（烩、炒）麻婆豆腐、蚂蚁上树
- 2、（炸、煮）椒盐鸡柳、大煮干丝
- 3、（烧、溜）家常豆腐、糖醋里脊
- 4、（拔丝、蒸）拔丝地瓜、文蛤蒸水蛋

五、刀工技法菜肴

- 1、荔枝花刀——酱爆鸡丁、荔枝腰花
- 2、麦穗花刀——蒜爆鱿鱼卷、洋葱炒猪肝
- 3、蓑衣花刀——三杯鸡、鱼香盘龙茄
- 4、菊花花刀——平桥豆腐羹、菊花鱼

六、菜系经典菜肴

- 1、苏菜——鸭松窝窝头、料烧鸭
- 2、川菜——回锅肉、鱼香肉丝
- 3、粤菜——蒜蓉美人蛭、菠萝咕咾肉
- 4、湘、鲁菜——剁椒鱼头、奶汤鲫鱼

七、市场流行菜肴

辣油、葱油、葱油鸡、爱心菠菜、苏式叉烧、老铁猪肝、蒜拍黄瓜、酱牛肉、芥味海蜇皮、泡椒凤爪、蓝莓山药、苏式熏鱼、盐水鸭、辣炒花蛤、红烧肉、宫保鸡丁、香酥全鸭、红烧划水、酸菜鱼、藏金狮子头、地锅鸡、凤阳豆腐、松鼠鲈鱼、京酱鸡丝、香酥鸡排、元宝虾、水煮肉片、孔雀鳊鱼、梅菜扣肉、汽香鲈鱼、黑白珍珠丸、万州烤鱼、豆豉排骨蒸南瓜、蛋黄焗南瓜、荷香焗牛蛙、清汤鱼丸、脆皮鱼条、

八、宴席知识及毕业作品展+复习理论参加考试