

学习厨师、小吃、糕点、西餐技术的培训学校

产品名称	学习厨师、小吃、糕点、西餐技术的培训学校
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

产品详情

学习厨师、小吃、糕点、西餐技术的培训学校

学厨师小吃糕点西餐技术，文昌厨师学校好，全国办学先进单位，省市就业示范基地，学员满意度高！武汉市文昌高级厨师学校，校园环境优美，教学设施先进齐全。采用理论与实践相结合的教学模式，课程与餐饮企业的运作模式紧密结合。校企联合培训，95年至培养的学员数以万计，他们都成为业内精英。为搞好职业技能培训，大力发展职业技能教育，顺应社会发展需求，面向社会常年招生，不分年龄、文化、地区，想学一技之长者均可报名参加学习。

现开设以下专业厨师精英班 学制两年 校内理论结合实操一年,知名酒店带薪实习一年,烹饪大厨班 学制一年 校内理论结合实操六月,知名酒店带薪实习六月,厨师速成 学制三个月 校内理论结合实操三月,知名酒店带薪实习三月早餐早点技术培训 学习武汉早点小吃技术,周期短,上岗快各类小吃培训 随到随学,辅助开店卤菜班 学制一周 小班教学,包教包会,辅助开店烧烤班 学制一周 手把手教,小班才学,包教包会,辅助开店全能糕点班 学制三个月 推荐就业,辅助开店糕点特色班 学制两个半月 推荐就业,辅助开店西餐培训班 学制二个月 推荐就业业余厨艺兴趣班 24次课 周一至周六任选一天来培训家常菜

厨师专业：

招生对象：热爱烹饪工作，能吃苦耐劳，敬业爱岗的各界人士；不分年龄大小和文化高低，不限地区，想学烹饪一技之长者均报名学习

培养目标：与武汉知名酒店的工作模式接轨,培养顶尖专业性的厨师,为武汉餐饮企业输送大批实用性紧缺人才。

通过组织教学，使学生掌握烹饪基础知识，了解各种烹饪原料的性质、产地、鉴别保管及初步加工，熟练掌握各种烹调技法，了解专业理论知识，精通八大菜系名菜名点制作，熟悉餐饮企管理和宴会设计知识，逐步把学生培养成既有专业知识，又具备精湛厨艺和酒店管理的复合型人才。

教学内容

理论：分阶段系统讲授中国烹饪概论、烹饪基础知识、烹饪原料加工工艺、烹饪技术、烹饪营养与卫生、成本核算及餐饮管理等知识。

实操：

- 1、入厨基本功：由实操教师演示20多种刀法、30多种花刀、10余种颠勺及装盘技术。
- 2、热菜部分：以川菜、粤菜、鲁菜、苏菜、湘菜、京菜及鄂菜和新派迷宗菜为主，全面传授新派八大菜系及宴席设计制作技巧，每天3-4道菜边讲边作，通俗易懂。
- 3、装盘和盘饰技术
- 4、特色卤菜：调味调色知识，配方的比例，烹饪工艺美术，熟食店的经营与管理，各式卤料配方
- 5、综合训练：综合训练期，学员每天亲自动手，名师系统指导实操所学的红案热菜、食品雕刻艺术拼盘及卤水与烧腊制作技法。

西餐专业学习内容1.西餐发展史 现代西餐的形成、特点及科学性；现代西餐厨房的结构。2.现代流行的西餐原料（水产品、肉制品、家禽、野味、家畜、蔬菜、水果、奶制品、调味品、香芋、酒）3.怎样吃西餐（餐具的使用、礼仪及注意事项）；西餐常用的十几种烹调方法；食品卫生法知识。4.西餐早餐零点菜肴制作（各类蛋类、班戟、土豆饼、果汁、煎土司、鸡翅、鸡米花）5.西餐常用沙拉汁的制作（蛋黄酱、千岛汁、油醋汁、意大利汁、凯撒汁）6.西餐常见沙拉的制作（高士劳沙拉、蔬菜沙拉、水果沙拉、玉米青瓜红豆沙拉、夏威夷沙拉、凯撒沙拉）7.西餐汤制作（罗宋汤、意大利蔬菜汤、奶油蘑菇汤、洋葱汤、玉米奶油汤）8.西餐常用汁、酱的制作（烧汁、黑椒汁、蘑菇汁、红酒汁、洋葱汁、肉酱、番茄酱、白汁）9.常见排类的制作（美国西冷排、港式炸猪排、日式三文鱼排、挪威银雪鱼排、泰式扒春鸡）10.常见意大利菜的制作（肉酱意粉、玛格丽特披萨、意式千层面、白汁通心粉）11.常见东南亚菜的制作（咖喱鸡饭、黑椒牛柳炒意粉、港式猪扒饭、泰式菠萝炒饭、越南春卷、木桶海鲜饭、腊味煲仔饭）12.常见甜品的制作（焦糖炖蛋、椰汁西米露、水果布丁、鲜橙班戟）

文昌小吃培训项目有特色烧烤；特色卤菜；油焖大虾；木桶饭；风味披萨；火锅系列包子发面系列 麻将馍；葱香花卷；鲜肉大包；小笼包；汤包；粉面系列：拉面；牛肉（粉）面；口水凉面；重庆担担面；武汉热干（粉）面；炸酱面（粉）；新农牛肉面（粉）；油炸系列 面窝；油条；脆皮糯米鸡；油饼；鸡冠饺；糯米包油条；豆浆；糊米酒；豆皮系列：三鲜豆皮、鸡蛋豆皮、鲜肉豆皮、牛肉豆皮；电饼系列：千层饼（又名酱香饼）；老婆饼；鸡蛋软饼；馅饼；刹饼；葱油饼馅饼、韭菜盒子；烧麦蒸饺系列：重油烧麦；牛肉蒸饺、鲜肉蒸饺；武汉水饺；粥系列 皮蛋瘦肉粥；黑米桂花粥；绿豆莲子粥、大麦陈皮粥、滋补杂粮粥、百合小米粥、百合绿豆糯米粥、杂米八宝粥紫米粥、黑米红枣；文昌小吃培训，随到随学，周期短，一个系列品种培训时间需3-5天，老师手把手教，边讲边实操，易学易懂。学习各小吃品种。武汉文昌培训地址：武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午14:00-17:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

咨询电话：027-88081998 13377851356（同微信号）

来校路线：1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行50米在司门口天桥下左转，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。2、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出口过马路斜对面转539路542路公交在临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武

汉市文昌高级职业学校。