

学西餐武汉报名地址

产品名称	学西餐武汉报名地址
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

学西餐武汉报名地址，学西餐到武汉文昌西餐培训学校

武汉市文昌高级职业学校位于武汉市武昌区最繁华的司门口户部巷步行街（瑞苗城内）。

文昌西餐培训 - 招生对象：想学西式烹调师一技之长者，均可报名参加学习。

培养目标：学习形色美观，口味鲜美，营养丰富的法式、英式、意式、俄式、美式，地中海等多种不同风格的菜肴。全面掌握各大菜系菜肴的制作，西餐工艺、原材料、设备要领。

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）

学习时间：二个月 学费3980元

结业发证就业去向：学员学完全部课程，经考试合格，并取得相应的专业资格证书可胜任各大星级酒店、西餐厅等单位工作；也可独立创办西餐厅及简餐。

上课时间:全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题:公寓式住宿设备全每月350元-650元自选（不住不交），生活自理8-18元每餐

咨询电话:027-88081998 13377851356（同微信号） 联系人：马老师

来校路线：

1、武汉火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车，武昌火车站乘539路、在解放路后长街站下，前行50米在司门口天桥下，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出过马路斜对面，乘514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路即到民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

3、森林公园坐518到付家坡转804/15路公交在民主路司门口下车,司门口天桥下，经户部巷步行街向长江大桥方向走3分钟即到武汉市文昌高级职业学校