

武汉学盒饭称菜的培训班

产品名称	武汉学盒饭称菜的培训班
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

武汉学盒饭称菜的培训班

做菜是艺术，菜做的好不好，有个秘诀，就是“调和”。色彩要调和;嗅觉、味觉要调和;火候要调和。不但每一个菜要讲究这个诀窍，菜和菜之间也是要求这样，因此配菜也是一门大学问，甚至可以在不知不觉中左右客人的食欲和食量。

武汉文昌职业学校创办1995年的老牌职业学校

开设的专业有：烹饪厨师，家庭厨艺兴趣班，全能糕点烘焙班，西餐师培训班，早点小吃创业班，烧烤卤菜，家电维修班，空调制冷维修班，全能电班，全能焊工，电工初中级班，电工焊工考证班，叉车培训，服装设计班，服装裁剪班，窗帘布艺开店班，手机维修班，电脑维修班，电脑入门班，平面设计班，美容美发彩妆班

学校位于武汉市武昌区繁华的司门口户部巷步行街（瑞苗城内）。这是一条长150米的百年老巷，被誉为“汉味小吃巷”，其繁华的早点摊群数十年经久不衰。东靠十里长街（解放路），西临浩瀚长江，黄鹤楼，北接都府堤红色景区，[是一处由名街名楼名景名江环绕而成的美食天堂](#)，享誉武汉三镇。

招生对象：有烹饪基础或学习时间短，想尽快在烹饪方面有所发展的

培养目标：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。

学习内容

- 1.八大菜系有：鲁菜、川菜、湘菜、粤菜、闽菜、苏菜、浙菜、徽菜。重点传授川、粤、湘和湖北菜。
- 2.蒸、煎、炸、炒、煮、溜、挂糊上浆勾芡。

3.蒸菜、凉菜、炒菜、烧菜、煲汤、火锅等，每天2-3道菜。

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

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

结业发证：学校技能培训证，也可考全国通用的国家职业资格证书（中式烹调师证），报考费另交

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路717路539路公交车在司门口解放路后长街站下车，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。
- 2、武昌火车站乘717路539路、汉阳王家湾乘607路公交车在解放路后长街站下车，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。
- 3、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出口斜对面转乘539路542路514路607路804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米即到武汉市文昌职业学校。