

酒店及飲食業廚師培訓計劃-初級中式烹調師

課程大綱(143小時)

序號	單元名稱	培訓內容	課時
1	烹調技術概論	烹調在菜餚製作中的作用	3
		設備與工具	
		操作基礎知識	
2	火候知識	火候概述	4
		傳熱	
		原料受熱後變化	
3	調味知識	味的常識	3
		常用調味料複製加工	
		調味原則和方法	
		芡和汁應用	
4	烹調原料知識	烹調原料分類、鑒定及保管	14
		禽畜類、水產類、蔬果類、乾貨類、糧食類、調輔原料知識	
5	烹製前預製	烹製前初步熱處理	4
		上粉、上漿、拌粉	
		烹製前造型	
6	刀的種類及刀工技術	刀的種類、使用及保養知識	7
		刀工意義及基本要求	
		刀法基本運用	
		原料的成形	
7	鮮活原料及乾貨漲發初步加工	鮮活原料初步加工原則	14
		蔬菜類、水產類及禽畜類的初步加工	
		乾貨漲發加工的意義和基本要求	
8	烹調方法	烹調技法基礎	14
9	廚房工作崗位職責及成本核算	廚房各崗位職責	7
		飲食成本核算	
10	實作訓練	菜式實作訓練	56
11	試前研習班		12
12	考試		5

	合計： 143
--	----------------