

酒店及飲食業廚師培訓計劃-初級西式烹調師

課程大綱(143小時)

序號	單元名稱	培訓內容	課時
1	西餐烹調概況	西餐的概念及發展	3
2	常用設備與工具	常用設備及工具	4
3	原料知識	肉類、家禽類、蔬菜類	7
		鮮果類及乾果類	
		常用調味品及香料	
4	烹調基本技法	刀工操作基本技法	14
		烹調操作基本技法	
5	原料準備	蔬菜類原料的初加工	7
		肉類、禽類原料的初加工	
6	菜式製作準備	初步熱加工	7
		製作基礎湯及基礎汁醬	
		製作配菜	
7	熱菜製作	烹調方法基本知識	7
		製作炸、煎、炒類菜式	
8	冷菜製作	製作冷菜、冷汁醬、沙律	7
9	湯菜製作	製作忌廉類、菜茸類	7
10	早餐	早餐分類及製作方法	7
11	實作訓練	菜式實作訓練	56
12	試前研習班		12
13	考試		5
合計：			143

