

酒店及飲食業廚師培訓計劃-初級中式麵點師

課程大綱(143小時)

序號	單元名稱	培訓內容	課時
1	點心基礎知識	點心的起源與發展	7
		點心部的組織結構	
2	原材料知識	米、面、粉類	14
		糖、油、蛋、乳品	
		常用肉類及水產	
		常用海味及乾貨	
		常用鮮、乾蔬果	
		常用化學原料、酵母	
		常用香料、色素	
		常用調味品	
3	麵點加工器具和設備	點心器具	7
		點心機械與設備	
4	點心製作基本功	搓麵糰	21
		點心成型基本手法	
		刀工	
		拌餡手法	
5	點心的熟制方法及疏鬆原理	點心常用的熟制方法	7
		麵點的疏鬆原理	
6	餡的種類和制法	餡料種類和注意事項	7
7	點心部業務知識	點心部各崗位責任	7
		成本核算管理	
8	實作訓練	菜式實作訓練	56
9	試前研習班		12
10	考試		5

	合計： 143
--	-------------------