

酒店及飲食業廚師培訓計劃-初級西式麵點師

課程大綱(143小時)

序號	單元名稱	培訓內容	課時
1	西式麵點專業基礎知識	行業發展概況	7
		行業類別及特點	
2	主要原料知識	麵粉類	7
		油脂類	
		糖類	
		蛋類	
3	加工前的準備	工作環境整理及人員衛生	14
		常見輔助原料的初步加工	
		基礎餡料的製作技巧	
4	基本操作手法	捏、揉、搓	21
		切、割、抹、裱型	
		其他操作手法	
5	成品製作技巧	混酥類點心	14
		清蛋糕	
		軟質麵包	
		果凍	
6	裝飾技巧	裝盤	7
		構圖	
7	實作訓練	西式麵點實作練習	56
8	試前研習班		12
9	考試		5

	合計： 143
--	-------------------