

《厨政管理与中式烹饪技能》（下）

主讲：宋德标

【课程背景】

厨师能够做出美食佳肴，厨师烹饪更是一种膳食的艺术。人无不饮食，而饮食则离不开厨师，更是有广大青少年梦想着成为一名顶级厨师。随着餐饮的发展。日新月异，作为一名餐饮厨师，只有不断提升自己的厨房管理与烹饪技能，才能成为一名优秀的厨师！

【课程收益】

通过本课程分享，课程的重点放在培养厨房员工的综合素质和实践能力上面，注重专业知识与职业技能的有机结合，将学员学习的过程作为他们提高专业技能的过程，提高学员对知识的理解和专业技能的掌握。为酒店餐饮、餐饮企业提高盈利，所必备的学识、技术和能力的基本要求。

【培训对象】

酒店、餐饮管理者、厨房员工

【授课时长】

12 课时/2 天

【授课方式】

讲授方式极具亲和力，擅长互动，注重双向沟通，引发学员自主思考.课程注重解决学员实际问题，实用性强，案例分析、互动式教学。始终遵循理论+实践的教學理念。

【课程纲要】

- 一、学员互动：烹调方法 38 种的类别
- 二、烹调知识要求十字方针
- 三、滚、烩、川、清
 - 一、滚烹调方法
 - 1) 生滚法
 - 2) 滚得烹饪制法
 - 3) 白滚法，
 - 二、“烩”的烹饪方法
 - 1) “烩”的制法
 - 2) 红烩制法
 - 三、川的烹饪方法
 - 1) 川汤的制法
 - 四、“清”的烹饪方法
 - 1) 清的制法
 - 五、拌的烹饪方法
 - (1)生拌
 - (2)熟拌
 - (3)温拌
 - (4)热拌

(5) 凉拌

七、煮的烹饪方法

八、涮的烹饪方法

1) 涮法实例一：涮海鲜

2) 涮的操作方法

九、蒸的烹饪方法

1) 蒸的特点

2) 蒸的烹调制法

八、涮煮的烹饪方法

1) 涮法实例一：涮海鲜

2) 操作方法

九、蒸的烹饪方法

1) 蒸的特点

2) 蒸的制作方法

十、烧的烹饪方法

一) 红烧

二) 白烧

三) 干烧

十一、扒的制作方法

一) 红扒

二) 扒的制法

三) 奶扒

十二、酥的烹饪方法

十三、煲的烹饪方法

1) 浓煲

2) 煲的制法

3) 清煲

十四、憋的烹饪方法

1) 憋的操作方法

十五、爆的烹饪方法

1) 例：油爆双脆

2) 爆的制作方法

3) 附注：

十六、酱的烹饪方法

十七、卤的烹饪方法

十八、炆的烹饪方法

十九、蜜汁

二十、挂霜

二十一、熏的烹饪方法

二十二、冻的烹饪方法

二十三、浸的烹饪方法

1) 油浸法

2) 浸制法

3) 汤浸法

4) 例如：五柳浸鲩鱼

二十四、灼的烹饪方法

二十五、烹的烹饪方法

二十六、煎的烹饪方法

二十七、贴的烹饪方法

二十八、松的烹饪方法

二十九、烤的烹饪方法

三十、拔丝的烹饪方法

三十一、炸的烹饪方法

三十二、扣的烹饪方法

三十三熬的烹饪方法

三十四、靠的烹饪方法

三十五、焖的烹饪方法

三十六、炖的烹饪方法

三十七、溜的烹饪方法

三十八、泡的烹饪方法