

东方厨艺学院
Oriental Culinary
Academy

中餐

烹饪专业课程

为期：16个月

特点

- 教学媒介语：**中文**
- **小班制教学**，人数不超过**16人**，让学员得到充分的关注与指导
- 着重于实际烹饪能力，概括**90% 实务训练**和**10% 理论**
- **4个月职场培训(实习)保证**
- 毕业后获得澳洲第三级证书
(Certificate III in Commercial Cookery)



课程名称 中餐烹饪专业课程
学历资格 Certificate III in Commercial Cookery (Major in Asian Cuisine)
入学资格 16岁或以上
为期 16个月

课程学习路径



为何选择中餐烹饪专业课程?

中餐的菜肴以色、香、味、形而著称于世。经过几千年的实践和积淀，最终形成了博大精深而风格多样的饮食文化。现今中餐馆遍布世界各地，可以说凡有华人的地方，就有中餐馆，造就了更多的就业机会；然而中餐厨师意见短缺，东方厨艺学院的成立，旨在为餐饮业栽培新一代中餐馆所需的优秀人才，弥补两者之间的差距。理论与实践一体化的教育模式，是为学员量身定制的最佳方案；学员在厨房里的实习占了整个教学大纲的约90%。强调的就是给予学员优质的培训与学习。除此之外，透过与澳洲的Institute of Culinary Excellence合作，学员在毕业后将获得由AQF (Australian Qualifications Framework) 所颁发的第三级证书 (Certificate III in Commercial Cookery)，加上一手在握的厨艺，无需担心就业机会。

什么是澳洲学历资格框架? (Australian Qualifications Framework, 简称AQF)

澳洲学历资格框架 (Australian Qualifications Framework, 简称AQF) 是澳洲政府所设立的全国性教育制度系统及学历资格审核体制。这框架主要是针对当地的教育与培训机构所提供的学习途径及学历资格质量，以确保符合标准规格。这有助于学员可以更有弹性地进行升学、培训及职业规划。

课程大纲

第一学期

中餐烹饪简介

- 厨师的历史
- 厨师专业
- 厨师的能力和规格
- 个人修饰与卫生标准
- 食品安全与厨房卫生管理
- 中餐的特色和组成

中餐烹调术语

- 烹调的基本方法
- 中餐的理解和味觉的认知，营养与菜肴呈现方式

烹饪操作技巧及训练

- 厨刀的类型与磨刀技巧
- 刀工技能 - 食品雕刻
- 刀工技能 - 切割技巧
- 翻锅技巧
- 火候的控制

第二学期

现代中式料理

厨房设置

- 厨房规划
- 厨房区域与布局
- 厨房组织架构与岗位
- 餐具、工具和设备
- 厨房运作流程，食品原料采购和质量
- 厨房人力资源管理及团队沟通
- 厨房工作岗位和责任
- 5S 管理

食品原料的认知和处理技巧

- 选料与搭配
- 食材贮存保鲜的方法
- 肉类与海鲜类的详解
- 食物原料的处理与清洗技巧

中餐烹调方法

- 烹调技法大全
- 烹调效应
- 调味配比
- 中式的热菜与冷菜

中餐菜肴形式与呈现方式

- 食物的风味匹配
- 中餐的副食概念
- 摆盘技巧
- 中式宴席与单点菜单的菜看配置
- 菜单规划与成本核算

任务-餐厅运营管理

第三学期

- 4个月职业培训 (实习)

就 业 前 景

- 厨师 (任职于酒店/餐厅/游轮等等)
- 私人厨师
- 名厨
- 食品研发部门
- 餐饮服务
- 食谱作家/食物造型师/食评家
- 餐厅业主/经理
- 厨艺导师
- 其他餐饮业相关工作



学院简介

民以食为天！饮食代表着一个民族的象征，也代表了传统文化的传承。尤其是东方的饮食文化，是一种历史悠久且富有地方特色的造物文化。东方，主要指亚洲文化圈：中国、香港、韩国、日本、泰国、马来西亚等国家，都是东方饮食文化的代表与发源地之一。

为大力传承与发展东方饮食文化，东方厨艺学院打造完善的厨房设施与一群由专业厨师所组成的导师团，为学员们提供专业知识与实践机会，并承诺努力不懈地改变与创新以迎合市场上各种不同的饮食需求，与时代并肩前行。这让学员们可在未来开拓更多不同的领域和本身的可塑性。

我们的理念

- 成为全马首屈一指的东方烹饪厨艺学院，造就更多未来厨艺界的优秀人才。

我们的使命

- 传授学员们有关东方饮食文化各方面的知识，并发掘与释放学员们的厨艺潜能。
- 提升本地厨师的专业水平及地位，以巩固大马「美食之都」的美誉。
- 培养学员的自信、热情、勤奋、好学的精神，并鼓励学员在厨艺上不断追求创新。

课程宗旨

课程旨在为有志投身中式饮食行业人士提供专业培训。在课程培训中，学员将学习食物卫生安全，营养，成本计算、现代中式饮食机构的营运技巧及管理知识等等。“双重”教学模式让学员从理论当中获得知识，并且实践训练有关配刀工、各种中式菜肴的烹调方法（煎、炒、炖、焖、煨、烹、炸、烧、蒸）、火候控制、调味要点、勾芡技巧等。此外，再透过专业厨房和模拟餐厅的体验学习，让学员能够将理论知识与实践技巧融会贯通，充份准备学员迎接未来职场上的挑战。



东方厨艺学院 Oriental Culinary Academy

Oriental Culinary Academy Sdn. Bhd. (201701034419)(1248590-K) • 3-11, Jalan USJ Sentral 3, USJ Sentral, 47600 Subang Jaya, Selangor, Malaysia.

www.orientalacademy.com.my

+603 8023 0555 @ info@orientalacademy.com.my

[f](#) [v](#) [t](#) [i](#) [m](#) [s](#) [o](#) [p](#) [e](#) [a](#) [r](#) [c](#) [h](#) [e](#) [d](#) [i](#) [a](#) [c](#) [a](#) [d](#) [e](#) [m](#) [y](#)

+6011 5918 1010 • CCP <空格>姓名 <空格>电邮



即刻咨询