**郎溪县社区教育**

**社区居民美食与烹饪专项教育课程表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 时间 | 授课地点 | 授课人 | 授课内容 | 授课形式 |
| 12.3 | 全天 | 瀚海国际大酒店 | 高华 | 开班仪式，中式美食的历史与发展。认识食材、选材及安全教育 | 理论实训 |
| 12.4 | 全天 | 瀚海国际大酒店 | 高华 | 烹饪原料的初加工和刀工、切配方法及配菜技术以及配菜的作用、配菜的基本原则、配菜的基本方法、配菜菜肴的定名 | 理论实训 |
| 12.5 | 全天 | 瀚海国际大酒店 | 高华 | 蔬菜类原料的初步加工、禽类原料的初步加工 、水产类原料的初步加工。 | 理论实训 |
| 12.6 | 全天 | 瀚海国际大酒店 | 高华 | 干料涨发的基本原理 、干料涨发的基本方法、干料涨发的应用举例 | 理论实训 |
| 12.7 | 全天 | 瀚海国际大酒店 | 高华 | 食品雕刻，食品雕刻的意义和历史、食品雕刻的原料、食品雕刻的类型、食品雕刻的工具 、食品雕刻的方法、食品雕刻的应用实例以及雕刻的注意事项。 | 理论实训 |
| 12.8 | 上午 | 瀚海国际大酒店 | 高华 | 特色家常菜制作技术、家常菜的特点 | 理论实训 |
| 12.9 | 下午 | 瀚海国际大酒店 | 高华 | 学员综合复习、应用。 | 理论实训 |