

## 廣東燒味製作專項職業能力考證課程

### 課程內容：

一、	燒味製作中各種常用設備、工具介紹和安全使用、廚房安全及衛生知識	8	小時
二、	廣東燒味的原材料選用、廣東燒味常用醬汁的調製、廣東燒味的風味特點及蜜汁叉燒製作	4	小時
三、	廣東滷味的風味特點、滷水的種類、滷水製作工藝流程、滷水的保管及使用注意事項及蜜汁燒排骨製作	4	小時
四、	廣東燒味製作工藝流程、廣東燒味製作關鍵技術、成品斬件、切配和裝盤及蒜香燒雞中翼、燒乳鴿、燒雞（鴨）製作	4	小時
五、	滷水製品選料及初加工知識、滷水豆腐的製作、滷水雞翼的製作及滷水大腸製作	4	小時
六、	廣東滷味製品的選料知識及注意事項、廣東滷味的製作工藝流程、廣東滷味的製作關鍵技術及白切雞、豉油雞、豉油皇鳳爪製作製作	4	小時
七、	總複習及考前輔導	4	小時
八、	考試	4	小時