丹阳中专暑期面向社会免费短期培训

——“中式烹调制作”项目培训安排表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 培训日期 | 培训内容 | 授课教师 | 培训地点 |
| 7月13日 | 8:30--10:30 | 香炸牛排 蚝油牛柳 番茄牛肉  | 陈玉刚姚志辉 | 丹阳中专综合实训楼一楼烹饪实训室 |
| 14:30--16:30 | 炒香酥鱼丁 翡翠鱼卷 家常熏鱼  | 陈玉刚姚志辉 |
| 7月14日 | 8:30--10:30 | 干烧鲫鱼麻花肉 滑炒虾仁 | 陈玉刚姚志辉 |
| 14:30--16:30 | 十三香烧龙虾鲍汁豆腐 家常蛤蜊 | 陈玉刚姚志辉 |

**（备注：学员如有其它要求，可以与老师现场沟通解决。）**

丹阳中专暑期面向社会免费短期培训

——“中式面点制作”项目培训安排表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 培训日期 | 培训内容 | 授课教师 | 培训地点 |
| 7月13日 | 8:30--10:30 | 小笼包、花卷  | 袁华芬孙 冬 | 丹阳中专综合实训楼二楼白案实训室 |
| 14:30--16:30 |  广式月饼、蛋黄酥 | 袁华芬孙 冬 |
| 7月14日 | 8:30--10:30 | 南瓜饼、鸡蛋灌饼 | 袁华芬孙 冬 |
| 14:30--16:30 |  烧卖、月牙蒸饺 | 袁华芬孙 冬 |

**（备注：学员如有其它要求，可以与老师现场沟通解决。）**

丹阳中专暑期面向社会免费短期培训

——“西式面点制作”项目培训安排表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 培训日期 | 培训内容 | 授课教师 | 培训地点 |
| 7月13日 | 8:30--10:30 | 曲奇饼干蔓越莓饼干 | 邹 银袁旺华 | 丹阳中专综合实训楼二楼西点实训室 |
| 14:30--16:30 | 麦芬蛋糕纸杯蛋糕 | 邹 银袁旺华 |
| 7月14日 | 8:30--10:30 | 蛋糕卷 | 邹 银袁旺华 |
| 14:30--16:30 | 水果派 | 邹 银袁旺华 |

**（备注：学员如有其它要求，可以与老师现场沟通解决。）**