



常青工艺学院的烹饪设备与培训作坊受到专业厨师的点评。

(诗巫24日讯) 2020年专业烹饪艺术课程文凭正式招收新生，您准备好在常青工艺学院学习专业的烹饪艺术课程了吗？该培训课程文凭受到大马技术文凭 (SKM) 的认证。

常青工艺学院的烹饪设备与培训作坊也受到专业厨师的点评。常青工艺学院不断增进实践培训作坊的设备及伦理课堂环境中的设备，以确保学生能够从中获得更多的知识和实践的技能。该课程分为2个等级，每个等级的学习时间为12个到24个月，其中包括3个月的实习培训。

采70%实践技能教学

该院以70%的实践技能教学及30%的课堂伦理给学员们更完善的技能培训。除了掌握烹饪技巧，学员也将接受实物培训，学习如何营运和管理厨房。教学课程包括切配刀工、各种菜肴烹调方法，如煎、炒、炸、炖等，调味方法、勾芡技巧及更

常青工藝學院

烹飪課程招生



在烹饪课程培训期间，学员们将会学习烹调西餐、中餐、马来餐、早餐、开胃菜、甜点等作品。

多。

烹饪课程培训期间，学员们将会学习烹调西餐、中餐、马来餐、早餐、开胃菜、甜点等作品。学员们也将学习到厨房的各种安全及卫生管理，如厨房各作业区的卫生控制、厨房用具的摆设及卫生等。

常青工艺学院不断增强教学品质来提高学生的质量，如注重实际教学、实际操作、实际体验，以便能培训学员成为实际的厨师。

如果您想更了解及希望保留美味的烹饪秘方与技巧，请加入常青工艺学院为大家量身制作的专业烹饪艺术课程吧！导师将教导您道地的厨艺和烹饪技巧，让您毕业可以在您的亲朋好友面前大展厨艺。

如有疑问，可致电：084-216285/084-216286，或登入网站www.rhacademy.edu.my及关注常青工艺学院的脸书 Rimbunan Hijau Academy。