

Đạy nấu ăn Gia đình, Mở quán ®™



Địa chỉ: 63 Đường số 1, Phường 26, Bình Thạnh, Hồ Chí Minh 700000

Website: <https://daynauan.info.vn>

Email: info@daynauan.info.vn

Số điện thoại: 028 6294 8405

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/zD9rTBLZ13R4hpBo7>

Học nấu món Hoa: <https://daynauan.info.vn/hoc-nau-an/mon-hoa>

Những món ăn người Hoa thường rất cầu kỳ trong cách chế biến, trình bày, chú trọng vào giá trị dinh dưỡng và chiếm được cảm tình của nhiều thực khách trên khắp thế giới. Chính vì vậy, học nấu món Hoa chuyên nghiệp để mở quán kinh doanh hay chinh phục ước mơ trở thành Bếp trưởng Bếp Hoa đang là mục đích của nhiều người.

Nhằm phục vụ mục đích học nấu món Hoa của tất cả những ai yêu thích nét đẹp văn hóa ẩm thực của đất nước này, DẠY NẤU ĂN GIA ĐÌNH, MỞ QUÁN[®]™ đã nghiên cứu và thiết kế chương trình dạy nấu các món ngon người Hoa. Tại khóa học, bạn sẽ được hướng dẫn các phương pháp, kỹ thuật nấu nướng, bí quyết tẩm ướp gia vị của người Hoa cũng như kiến thức điều hành và quản lý bếp hiệu quả. Tất cả các kiến thức sẽ hỗ trợ tối ưu cho việc kinh doanh mở quán hoặc trở thành đầu bếp món Hoa tại các nhà hàng, khách sạn cao cấp.

Dưới sự hướng dẫn của các giảng viên giàu kinh nghiệm, học viên sẽ được tiếp cận và rèn luyện kỹ thuật chế biến truyền thống, cách nấu nước tương và nước sốt tạo nên hương vị đặc trưng của nền ẩm thực nổi tiếng này. Sau khi kết thúc khóa học, bạn tự tin nấu được từ các món Trung Hoa để làm cho đến phức tạp. Không chỉ cung cấp công thức những món ăn đang thịnh hành tại các nhà hàng món Trung Hoa trong và ngoài nước, bạn còn được cung cấp phương pháp, kỹ thuật nền tảng thật vững chắc để phát huy sức sáng tạo. Từ đó, học viên dễ dàng chinh phục vị trí Bếp trưởng bếp Hoa hoặc kinh doanh thành công.

BẰNG CẤP

Sau khi hoàn thành khóa học với 2 cấp độ: Cơ bản và Nâng cao, học viên sẽ nhận được chứng chỉ từ Tổng Cục Giáo Dục Nghề Nghiệp có giá trị trên toàn quốc.

HỌC PHÍ

Học phí của khóa Bếp trường Bếp Hoa dao động trong khoảng 7 – 8 triệu/cấp độ. Mức học phí này đã bao gồm đồng phục, giáo trình, nguyên vật liệu thực hành trong suốt khóa học, lệ phí thi và cấp chứng chỉ.

GDocs:

<https://docs.google.com/document/d/1udHZuZffX-AdNr9ma3Uo43wBs0Ng6x0C-rgZlkW8DsY/edit>

GSite:

<https://sites.google.com/view/hocnaubephoa>

GSlide:

https://docs.google.com/presentation/d/1cMI6tmpSluYMGRYOkIpnboqg3y4kYQ5fc_aAQw4g9c/edit

GMyMap:

https://drive.google.com/open?id=1qXn0G_sLQGgYxu29DtQJ6IYWt7dwmkUp

GDraw:

<https://docs.google.com/drawings/d/1mryqpWNmvl-Pm4oIm2fNvyYQpgYtbRd6iSP8mjeDKUI/edit>

GDrive:

https://drive.google.com/drive/folders/1nNacuzK-xzoyStMW0hdI9sk_aAjJuJnl

GForm:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSexBxq6iMKdawLREupqz_rsS3js-RURQqXJKveMCA_v5HrgFQ/viewform