

Курсы кондитера в "Академии успеха"



Миколаїв, Україна

Учебный центр "Академия успеха" проводит обучение по курсу «Кондитер». Курс рассчитан на 48 акад. часов, занятия 2 раза в неделю по 3 часа и охватывает такие темы:

Введение. Понятие о рациональном питании. Химический состав пищи.

Мука - как основное сырье производства кондитерских изделий

Характеристика сырья, подготовка сырья к производству

Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Замес теста и способы его разрыхления

Дрожжевое тесто

Бездрожжевое тесто

Технология приготовления бисквитного полуфабриката

Технология приготовления Песочного полуфабриката

Технология приготовления слоенного полуфабриката

Технология приготовления Заварного полуфабриката

Воздушный полуфабриката

Торты и пирожные.

Крема, сливки.

Суфле и муссы

Шоколад и шоколадная глазурь

Инвентарь

Дизайн и оформление кондитерских изделий

Наши программы оценят люди разного уровня подготовки-от начинающего до продвинутого. Также наши программы , проверенные большим опытом-повышения квалификации повара и повышение квалификации кондитера. В процессе обучения Вы познакомитесь с уникальными рецептами наших специалистов, узнаете о современных тенденциях кулинарного искусства, научитесь правильному оформлению и подаче кондитерских изделий.

Звоните, мы всегда на связи!

Мы работаем без выходных с 9 00 до 20 00!

Приходите! Мы всегда рады видеть Вас!

Price: **1 \$**

Тип оголошення:

Торг: доречний

Послуги, пропоную

AvizInfo.com.ua

1/2

