



обучение №205

Информация за обучението № 205 -16/18.11.2015г. „ЗАНАЯЧИЙСКОТО БЪЛГАРСКО ХЛЕБАРСТВО Е НА ДОБРИ РЪЦЕ”

Млади добри учители по хлебарство,
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ,
заедно с млади добри български хлебари
три цели дни, 16/18.11.2015г.

задълбочиха в големите и малките тайни за
производство на занаятчийския хляб.

ЗАКВАСЕНИ ТЕСТА СЪС БРАШНА СЕМОЛА,
ПРЕДФЕРМЕНТ, БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ И ПАРЕНИ ТЕСТА
РОЛЯТА НА ЕЧЕМИЧНИЯ МАЛЦ И МЕЛАСАТА ПРИ ТЕСТАТА,
бяха няколко от технологиите които освободиха силата
скрита на висококачествените брашна от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС”,
немските натурални закваски „БЮКЕР”

и висококачествените хлебарски смеси на КОМПЛИТ.
След обяд на 18.11.15г. лидери и ръководители от бранша,
се събрахме за да опитаме хлебарските произведенията
и оценим крайните резултати на обучението.

Участниците в семинара, един по един обясняваха
подробно детайлите за всеки от дванайсета вида хляб
произведени на място и отговориха професионално
на всичките въпроси създадени от гостите.

Достойно и пълноценно, преподавателите:
технолог Кристиян Нинов и майстор Миро Рангелов
върчиха дипломите за обучението на участниците,
издадени от „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център

