

Информация за обучението № 258-259, 28.9.2017г., в АЛМА ЛИБРЕ Консултантски Център.

След много успешно обучение на млади професионалисти, специалисти от бранша сладкарство и хлебарство, по конкретно от **ХОтели РЕсторанти КАфетерии**, дегустирахме повече от 45 различни артикули, произведени от участниците в семинара. Акцентът беше към хлебчета за ресторанти, сандвичи, печива, мъфини и ресторантьорски сладкиши. Изключително интересна беше първата презентация за приготвяне на кафе с иноваторски рецепти, които представи бариста на АЛМА ЛИБРЕ - Николай Исаев. Технологиите и рецептите на кафе ПАСКУЧИ, представени в Алма Либре Консултантски Център, развиват и обогатяват българския рецептурник на бариста-специалист. Вижте снимките, които следват, обърнете се към търговците на АЛМА ЛИБРЕ.

