

Информация за обучението № 251-252 по теми :

- 1.ролята, рецепти и практика на СЕМОЛИНА за пиците
2. рецепти, практика и маркетинг за :
многозърнеста, пълнозърнеста, безглутенова пица
3. ролята, рецепти и практика на закваската при пиците.
- 4.ОРИГИНАЛНИ ИТАЛИАНСКИ ФОКАЧИ с ПАНДОРО

На 18-19 май 2017г. хлебари и пицари обогатиха знанията си и експериментираха по нови технологии и иновационни суровини за пици и фокачи.
ЕДНА МНОГО УСПЕШНА ИНИЦИАТИВА, ПОСДРАВЛЕНИЯ!

