

**Hosszú érlelésű technológiák alkalmazása a leveles termékek készítésénél. Inverz és rapid leveles technológiák. Mille feuille készítése bemutató program Budapesten**

## **MEGHÍVÓ**

Örömmel értesítjük, hogy elkezdődik a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum élelmiszeripari bemutatóüzemi programsorozata.

Az ötödik bemutató **időpontja: 2024.11.27. 12<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup>**

**Helyszíne:** Közép-magyarországi ASzC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola, 1148 Budapest, Almádi utca 3-5.

**A bemutató témái:**

**Hosszú érlelésű technológiák alkalmazása a leveles termékek készítésénél. Inverz és rapid leveles technológiák. Mille feuille készítése**

**Előadók:**

Stark Ernőné  
Komjáti István

**Szakmai program ismertetése:**

Fő cél: hosszú érésű leveles tészták bemutatása, leveles technológiák  
Fő téma és irányelv Hosszú érlelésű technológiák alkalmazása a leveles termékek készítésénél.  
Inverz és rapid leveles technológiák. Mille feuille készítése

Bemutatók:

Tematika: leveles tésztakészítések, érlelési technikák, lejátszódó folyamatok, mikrobiológiai folyamatok, hőmérsékletek

Bemutatók, gyakorlati foglalkozás:

leveles tészták készítése, érlelési technológiák, teszta tulajdonságok, alakítási technikák, kelesztések

**A rendezvényre meghívottak köre:**

Kkv-ként működő gazdasági szereplők, vagy élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végzők, vagy ezek vezető tisztségviselője vagy az általuk kijelölt alkalmazottja, tagja.

A rendezvényen való részvétel díjmentes, de előzetes regisztrációhoz kötött.

**Regisztráció:** [galiczi73@gmail.com](mailto:galiczi73@gmail.com) e-mail címen, vagy a <https://lipthay.hu/VP1-1.2.1-23> weboldalon

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!

További információk: Galicz István gyakorlati oktatásvezető,  
tel.: +36 20 510 8954  
e-mail: [galiczi73@gmail.com](mailto:galiczi73@gmail.com)  
<https://www.pestibarnabas.hu>



**Európai Unió**  
Európai Mezőgazdasági  
Vidékfejlesztési Alap



**A vidéki térségekbe beruházó Európa**