

Innováció alkalmazása a fagylaltok, pohárkrémek, tányérdesszertek készítésénél bemutató program Budapesten

MEGHÍVÓ

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

Az tizenegyedik bemutató **időpontja: 2025.06.18. 13⁰⁰ - 17⁰⁰**

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

A bemutató témái:

Innováció alkalmazása a fagylaltok, pohárkrémek, tányérdesszertek készítésénél

Előadók:

Komjáti István szakoktató
Hidasi Lajos szakoktató

Szakmai program ismertetése:

Innováció alkalmazása a fagylaltok, pohárkrémek, tányérdesszertek készítésénél. Természetes anyagok felhasználása a fagylaltok, pohárkrémek, tányérdesszertek készítésénél, textúrák és íz kombinációk valamint a hagyomány és innováció találkozása

Tematika: fagylaltok, pohárkrémek, tányérdesszertek hagyományos s korszerű alapanyagai, főzési és sütési technikák, ropogós állagú összetevők, természetes rétegek, betétek ízesítők

Bemutatók, gyakorlati foglalkozás:

Alapanyagok bemutatása, tervezési technikák, technológiai lépések, tételgyűjtemények, díszítések

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: galicz73@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: galicz73@gmail.com
<https://www.pestibarnabas.hu>



Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A vidéki térségekbe beruházó Európa