

Nemzetközi süti és cukrászipari termékek készítésének lehetősége, adaptálása a hazai technológiákra bemutató program Budapesten

MEGHÍVÓ

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

Az kilencedik bemutató **időpontja: 2025.05.28. 14⁰⁰ - 18⁰⁰**

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

A bemutató témái:

Nemzetközi süti és cukrászipari termékek készítésének lehetősége, adaptálása a hazai technológiákra

Előadók:

Frank Tamás szakoktató
Hidasi Lajos szakoktató

Szakmai program ismertetése:

Nemzetközi trendnek megfelelő leveles, töltött omlós termékek. (quiche-k, Petit four-ok,) készítése, új nyersanyagok alkalmazása a különböző rétegeknél, Eclair-ek, Paris Brest, vágott és formában készült monodesszertek, entrementek, betétes torták, desszertek

Tematika: receptúrák, különböző rétegek receptjei, technológiai paraméterek, töltelékek, betétek, felületi bevonók

Bemutatók, gyakorlati foglalkozás:

különböző állagú tészták, betétek, töltelékek készítése, termékek összeállítása, felületi bevonás

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 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
<https://www.pestibarnabas.hu>



Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A vidéki térségekbe beruházó Európa