

## Обучение пекарей, кондитеров



Алматы, Казахстан

учебный центр проводит набор на курсы Пекарей кондитеров  
КОНДИТЕР

1. Мука - как основное сырье производства кондитерских изделий

Качество

Сорт

Влажность

Клейковина

Хлеб и пекарные ингредиенты

2. Технология приготовления бисквитного полуфабриката (п/ф)

Технология приготовления бисквита

Технология приготовления шоколадного бисквита

Технология приготовления масляного бисквита

Технология приготовления буше

Бисквит для рулетов

Бисквит для "праги"

Современная технология приготовления бисквитного п/ф с применением эмульгаторов

3. Технология приготовления Песочного п/ф

Разрыхлители

Песочный п/ф

Тарталетки

Печенья и т.п

4. Технология приготовления слоенного п/ф

Слоеное дрожжевое тесто и изделия из него

Бездрожжевое слоеное тесто и изделия из него

5. Технология приготовления Заварного п/ф

Заварное тесто и изделия из него

Рисовальная масса

6. Воздушный п/ф

Безе

Воздушно-ореховый п/ф и изделия

AvizInfo.kz

1/2

Казахстанская Доска БЕСПЛАТНЫХ Объявлений AvizInfo.kz

7. Крема, сливки.

Масляный крем  
Заварной крем  
Патисьер  
Крем для «праги»  
Сливки растительные и животные  
Стабилизаторы

8. Суфле и муссы  
Технология приготовления и применения

9. Шоколад и шоколадная глазурь  
Шоколад для декора и покрытия  
Имитатор шоколада  
Глазури шоколадные и кондитерские  
Шогана

10. Инвентарь  
Кондитерские мешки с наконечниками  
Эластомуле для выпечки и замораживания изделия  
Силиконовые коврики  
Выемки  
Лапатки

11. Дизайн и оформление кондитерских изделий  
Помады  
Желе  
Начинки  
Карамель  
Гель  
Цукаты  
Цветная вермишель  
Посыпки  
Украшения шоколадные и сахаристые

12. Рецепты популярных кондитерских изделий

ПОВАР европейской и национальной кухни

1. Введение  
Структура предприятия общественного питания  
Санитарные нормы и правила  
Безопасность на производстве

2. Технологический цикл производства кулинарной продукции  
Основные понятия. Термины и определения  
Технологический цикл производства кулинарной продукции  
Технологические свойства сырья

3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Полный курс обучения 1, 5 месяца звоните уточняйте

---

Цена: Договорная

Тип объявления:  
Услуги, предлагаю

Торг: --

**Буданова Ольга**

**87073330288**

**суюнбая 2 корпус 4 офис 6**