

Élesztős kovászos kenyér készítés bemutató program Nagykőrösön

MEGHÍVÓ

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

Az ötödik bemutató időpontja: **2024.11.22. 14⁰⁰ - 18⁰⁰**

Helyszíne: Közép-magyarországi ASzC Toldi Miklós Élelmiszeripari Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium - 2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24.

A bemutató témái:

Élesztős kovászos kenyér készítés

Előadók:

Dabasi János szakoktató
Kovács Mária szakoktató

Szakmai program ismertetése:

Fő célja, hogy megtanítsuk a kenyérgyártás fortélyait. A kovászos kenyér gyártása eltér a tömeggyártásban megszokott kenyértől. Sokkal nagyobb figyelmet igényel a készítése. Ezeknek a folyamatoknak a megismertetése a cél.

Fő témái

Kovász készítésének megismerése, kovász típusai, kovász technológiai hatásai, kenyér fajtái,
kenyér gyártástechnológiái

Bemutatók, gyakorlati foglalkozás:

Nyersanyagok megismerése.
Kenyér gyártástechnológiája
Dagasztás, tészta feldolgozás
Kelesztés, Sütés
Termék minősítése, csomagolása

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: toldi@toldiszki.hu e-mail címen, vagy a <https://lipthay.hu/VP1-1.2.1-23> weboldalon

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!

További információk: Kisné Rózsa Ibolya igazgató,
tel.: +36 30 925 1760
e-mail: kibolya@toldiszki.hu
<https://www.toldiszki.hu>



Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A vidéki térségekbe beruházó Európa