

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

1 – 3 апреля 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Андрей Мезенцев

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Тонкости и этапы приготовления сдобных и пшенично-ржаных хлебов.
- Технология приготовления цельнозерновых и аутентичных хлебов.
- Секреты приготовления закваски, правила ее хранения и поддержания.
- Технология формовки и выпечки хлебов.
- Сроки хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Бездрожжевой ржаной хлеб.
- Бородинский хлеб.
- Багет пшеничный.
- Багет чесночный.
- Чиабатта классическая.
- Цельнозерновой хлеб с грецким орехом и черносливом.
- Белый хлеб на опаре.
- Медовый чёрный хлеб.
- Деревенский с запечённым картофелем.
- Овощной хлеб.
- Пшеничный тостовый хлеб.
- Гриссини.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления хлебов.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоймость курса 36 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам

+7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91