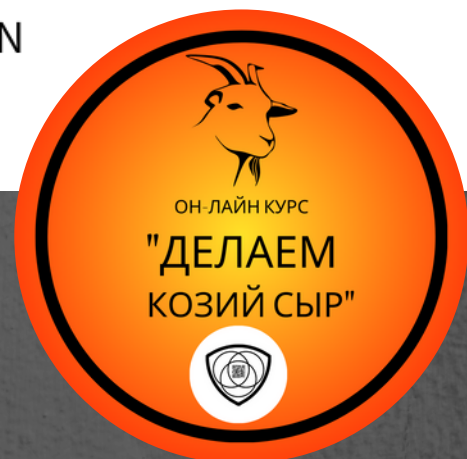




AUTHENTIC
FOOD
WORLD

ASSOCIATION



ОН-ЛАЙН КУРС: "ДЕЛАЕМ КОЗИЙ СЫР"

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЗЬИХ СЫРОВ ОТ
МЯГКОГО ДО ТВЕРДОГО

(ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА : 24 ВИДЕО)

**Программа заочного курса
2023-2024**

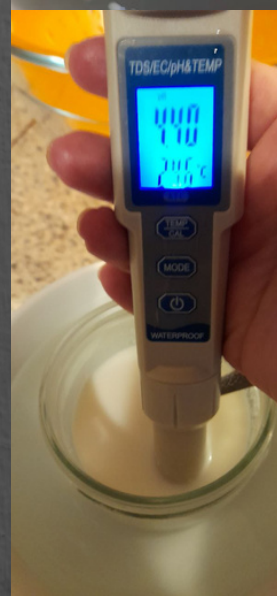


ОН-ЛАЙН КУРС: «ДЕЛАЕМ КОЗЬИ СЫРЫ»

ЗАОЧНЫЙ КУРС
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Теоретическая часть.

- 1) Отличие козьего и коровьего молока.
- 2) Для чего нужен белок в молоке?
- 3) Для чего нужен жир в молоке?
- 4) Для чего нужны минеральные соли в молоке?
- 5) Какая бывает вода в молоке?
- 6) О чем говорит плотность молока?
- 7) Что такое термостойкость молока?
- 8) Как улучшить сгусток козьего молока?
- 9) Что такое флокуляция и методы ее определения.
- 10) Что такое синерзис?
- 11) Что нужно сделать, что бы из молока получился сыр?
- 12) Как можно солить сыр?
- 13) Как правильно обсушивать сыр и как за ним ухаживать на созревании?





ОН-ЛАЙН КУРС: «ДЕЛАЕМ КОЗЬИ СЫРЫ»

ЗАОЧНЫЙ КУРС
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Практическая часть.

Видео Мастер-классы:

1) Флокуляция- два примера.

Сыры:

- 1) Итальянская фета (по следам сыра Фруе)
- 2) Стракикапра (Стракино из козьего молока)
- 3) Бочонок Пирата (необычный подход к изготовлению сыров типа лактик)
- 4) Быстрый Лактик (сыр в форме шариков)
- 5) Испанский ветер (По следам испанских технологий)
- 6) Вастедда (вытяжной сыр из козьего молока)
- 7) Капрателла (козья моцарелла)
- 8) Тестардо (твердый сыр из козьего молока)
- 9) Уход за сыром Тестардо
- 10) Рикотта





ОН-ЛАЙН КУРС: «ДЕЛАЕМ КОЗЬИ СЫРЫ»

ЗАОЧНЫЙ КУРС
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Коммуникационная часть:

Ответы на вопросы по лекциям и общение по интересующим вопросам в выделенном чате.

Поддержка во время приготовления вами сыров.

Все время обучения вы работаете непосредственно с автором и ведущей курса Лосенковой Юлией.

Пример сертификата:





ОН-ЛАЙН КУРС: «ДЕЛАЕМ КОЗЬИ СЫРЫ»

ЗАОЧНЫЙ КУРС
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Условия участия: Необходим аккаунт Телеграм

Место проведения: закрытый канал Телеграм

Дата проведения: согласуется дополнительно.

Продолжительность семинара: 60 календарных дней

Стоимость участия: Согласуется дополнительно

Необходимое оборудование: рН метр.

**По завершении семинара вручается
«Сертификат участия "Authentic Food World"».**

Наличие сертификата дает следующие привилегии:

10% скидку на один из будущих семинаров.

10% скидку на одну индивидуальную десятидневную консультацию.

20% скидки на приобретение печатной книги «Все о Канестрато», пересылка по России включена в стоимость.

50% скидки на ВСЕ электронные книги сайта <https://cheesebook.online> , выпущенные До дня проведения семинара.

80% скидки на первый год участия в проекте «Authentic food world». "Продвинутый уровень".





ОН-ЛАЙН КУРС:
«ДЕЛАЕМ КОЗЬИ СЫРЫ»

ЗАОЧНЫЙ КУРС
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Контакты:

е-майл: info@authenticfoodworld.com

сайт книг: <https://cheesebook.online/>

