



AUTHENTIC
FOOD
WORLD
ASSOCIATION

СЕМИНАР:
"ОТ МОЛОКА ДО СЫРА"

УЗНАЙ ЖИЗНЬ НА ВКУС

**Программа очного семинара
Сербия 2022-2023**



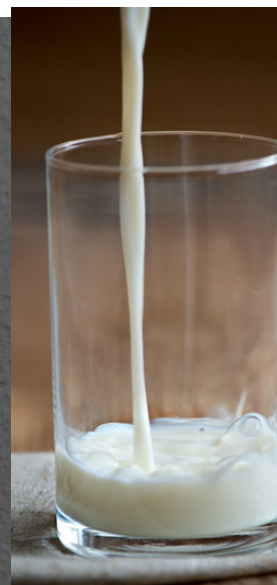
ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: «ОТ МОЛОКА ДО СЫРА»

СТРАНА ПРОВЕДЕНИЯ: СЕРБИЯ

ОЧНЫЙ СЕМИНАР

Теоретическая часть.

- 1) Молоко как биореактор- что живет в молоке?
- 2) Процессы жизни молока.
- 3) Как делают сыр?
- 4) Козий/Коровий сыр отличия. (Белок А1/ А2, витамин А/Бета каротин (Белый/Желтый сыр)
- 5) Качество сыров. Как отличить подозрительный сыр по внешнему виду. (Дефекты сыра.)
- 6) Есть или не есть — плесень на сыре и корка сыра.
- 7) Три основные технологии производства сыров. (Кислое сквашивание/ Термо-кислое сквашивание/ Сычужное сквашивание и влияние на микрофлору)
- 8) Что можно сделать дома? Рассказ о процессе производства.
 - Йогурт
 - Крем сыр
 - Шанклиш
 - Адыгейский
 - Творог
 - Брынза по-сербски





ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: «ОТ МОЛОКА ДО СЫРА»

СТРАНА ПРОВЕДЕНИЯ: СЕРБИЯ

ОЧНЫЙ СЕМИНАР

Практическая часть:

1) «Пробуем жизнь на вкус» - составляем индивидуальный Spider-Plot личных вкусовых ощущений.

(Определяем индивидуальную чувствительность на сладкое-соленое-кислое-горькое)

Дегустационная часть:

1) Дегустация сыров Массмаркета — Составляем вкусовой Spider Plot для трех представленных образцов .

2) Дегустация от Гостей семинара.
**При наличии приглашенных.*





ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: «ОТ МОЛОКА ДО СЫРА»

СТРАНА ПРОВЕДЕНИЯ: СЕРБИЯ

ОЧНЫЙ СЕМИНАР

Условия участия:

Минимум участников: 10 человек.
Максимум участников: 20 человек.

Место проведения: согласуется дополнительно.
Дата проведения: согласуется дополнительно.
Стоимость участия: Согласуется дополнительно, зависит от места проведения.

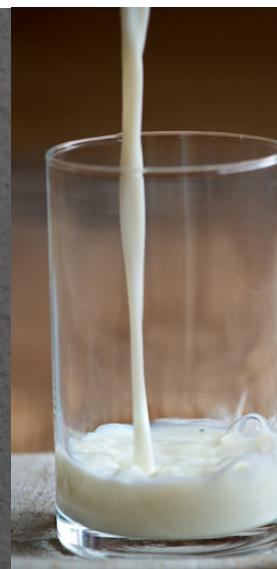
По завершении семинара вручается «Сертификат участия "Authentic Food World"».

Наличие сертификата дает следующие привилегии:

Единоразовую 10% скидку на следующий семинар по выбору.

На электронную почту участника семинара высылается электронная брошюра с базовой теорией сыроделия и описанием процесса приготовления сыров в домашних условиях. (Йогурт; Крем-сыр; Шанклиш; Адыгейский; Творог; Брынза по-сербски)

Подарки и скидки от гостей семинара. **если таковые предусмотрены.*





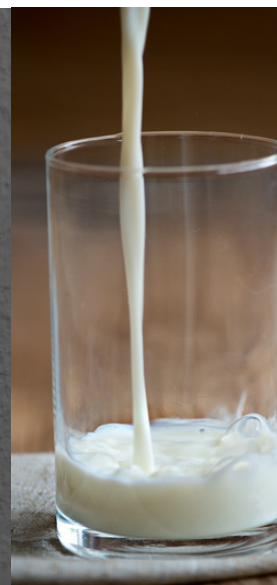
ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:
«ОТ МОЛОКА ДО СЫРА»

СТРАНА ПРОВЕДЕНИЯ: СЕРБИЯ

ОЧНЫЙ СЕМИНАР

Контакты:

е-майл: info@authenticfoodworld.com





ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: «ОТ МОЛОКА ДО СЫРА»

СТРАНА ПРОВЕДЕНИЯ: СЕРБИЯ

ОЧНЫЙ СЕМИНАР

Пример сертификата:

