



AUTHENTIC
FOOD
WORLD

ASSOCIATION

СЕМИНАР:
"АУТЕНТИЧНОЕ СЫРОДЕЛИЕ"

СОЗДАНИЕ АУТЕНТИЧНОГО СЫРА ОТ
А ДО Я

(29 ВИДЕО)

**Программа заочного
семинара 2022-2023**

Marketobserver DOO ©copyright .

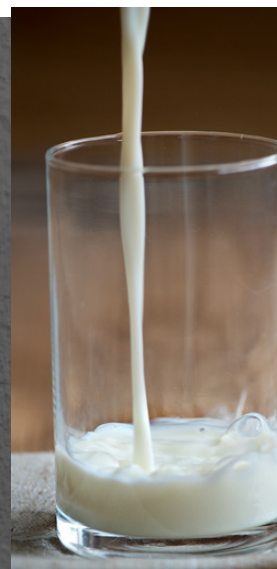


ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ: «АУТЕНТИЧНОЕ СЫРОДЕЛИЕ»

ЗАОЧНЫЙ СЕМИНАР
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Теоретическая часть.

- 1) История сыроделия.
- 2) Что такое аутентичное сыроделие.
- 3) Разновидности микрофлоры.
- 4) Физико-химические процессы, влияющие на микрофлору молока.
- 5) Аутентичная микрофлора молока.
- 6) Процессы в молоке.
- 7) Связь территории и микробиома животного и вкуса сыра.
- 8) Как лучше кормить животных, для получения молока для сыра. Рекомендации из итальянских регламентов.
- 9) Аутентичная закваска, методы создания мезофильной и термофильной закваски. Подробная технология.
- 10) Применение и хранение закваски на практике.
- 11) Базовые технологии, которые лежат в основе всех сыров мира.
- 12) Физико-химические процессы, влияющие на производство сыра.
- 13) Сезонность.





ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ: «АУТЕНТИЧНОЕ СЫРОДЕЛИЕ»

ЗАОЧНЫЙ СЕМИНАР
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Теоретическая часть.

14) Создание собственного сыра, на что обратить внимание.

15) Как составить свою тех. карту.

16) Сыр- продукт ферментации.

17) Аффинаж «без условий»:

Методы аффинажа, не требующие специальных условий.

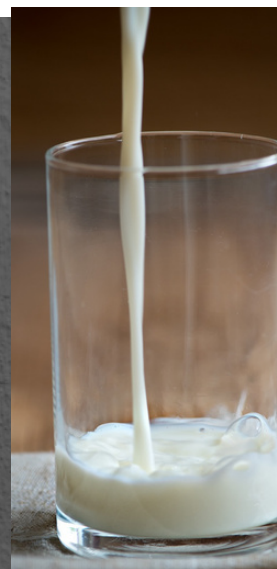
18) Ферментация в травах: какой сыр подходит? Как ухаживать? Как долго хранить?

19) Аффинаж в вакууме.

20) Проверено практикой:

замедление роста токсичных видов плесени на поверхности сыра с натуральной коркой экологическим методом.

21) Подробное изучение и сравнительный анализ регламента Parmigiano Reggiano и Grana Padano. Включая рассмотрение технологического процесса, описанного в документах-первоисточниках (регламентах).





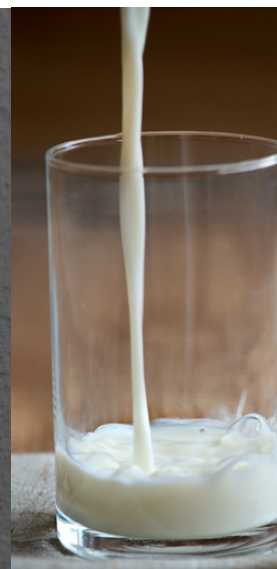
ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ: «АУТЕНТИЧНОЕ СЫРОДЕЛИЕ»

ЗАОЧНЫЙ СЕМИНАР
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Коммуникационная часть:

Ответы на вопросы по лекциям и общение по интересующим вопросам.

Пример сертификата:





ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ: «АУТЕНТИЧНОЕ СЫРОДЕЛИЕ»

ЗАОЧНЫЙ СЕМИНАР
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

**Условия участия:
Необходим аккаунт Телеграм**

Место проведения: закрытый канал Телеграм

Дата проведения: согласуется дополнительно.

Продолжительность семинара: 25 календарных дней

Стоимость участия: Согласуется дополнительно,

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

Наличие сертификата дает следующие привилегии:

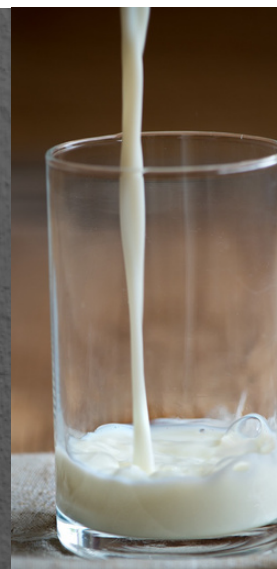
10% скидку на один из будущих семинаров.

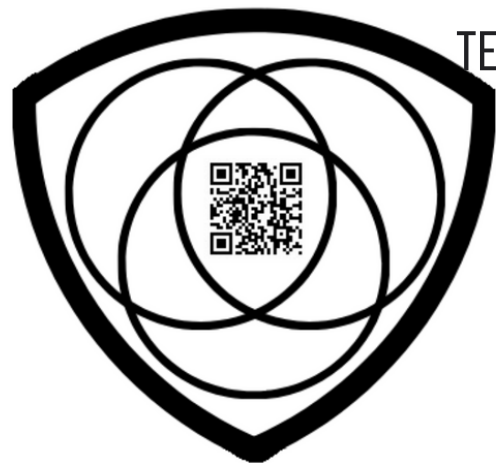
10% скидку на одну индивидуальную десятидневную консультацию.

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».





ТЕОРЕТИКО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ:
«АУТЕНТИЧНОЕ СЫРОДЕЛИЕ»

ЗАОЧНЫЙ СЕМИНАР
ОН-ЛАЙН НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Контакты:

е-майл: info@autheticfoodworld.com

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

