

Курсы выпечки хлеба в Киеве. Обучение по выпечке хлеба.



Київ, Україна

Узнайте как правильно выпекать хлеб на наших курсах выпечки хлеба в учебном центре «Академия успеха».

Курсы по выпечке хлеба - это программа по выпечке хлеба специально разработанная лучшими профессиональными пекарями Украины, что уже гарантирует положительный результат. Курсы выпечки Хлеба позволят Вам научиться выпекать вкусный и полезный хлеб.

Курсы по выпечке хлеба будут полезны как домохозяйкам, так и практикующим пекарям и кондитерам, чтобы повысить свою мастерство и квалификацию.

На наших курсах по выпечке хлеба Вы изучите технологии хлебопечения от замеса до выпечки, все этапы технологического процесса хлебобулочных изделий, технике формированию хлеба вручную, рецептуру и отделку хлеба (пшеничный хлеб, ржанной хлеб, хлеб других стран мира, диетического хлеба), технику плетения декорирования и формирования изделий.

У вас будет возможность изучить такие виды выпекаемых хлебов: французский хлеб, хлеб на закваске, луковый хлеб, багет французский, ирландский овсяный хлеб, английский хлеб к ужину, йогуртовый хлеб, бездрожжевой хлеб.

Записаться на курсы по выпечке хлеба в группе или индивидуально Вы можете по телефонам: 8 (050)-750-91-85 ; 8 (068)-830-87-37

Более детально о курсах выпечки хлеба Вы можете ознакомиться на нашем сайте: http://www.akademusp.com.ua/kursy_hleb

Price: Договірна

Тип оголошення:
Послуги, пропонуую

Торг: --

Колесник Снежана

050-750-91-85

Оболонь, пр.Тимошенко