

## Курсы Пекарей в Киеве



Київ, Україна

### Курсы Пекарей в Киеве

Курсы Пекарей в Киеве проводит элитная школа пекарей в Киеве, для Вас предлагается профессиональная подготовка пекарей в Киеве, только для Вашего бизнеса эффективная переподготовка пекарей в Киеве, нами также предлагается переквалификация пекарей в Киеве по интенсивной программе, предлагаются курсы пекарей для начинающих в Киеве в группах индивидуально, лучшее практическое повышение квалификации пекарей в Киеве по специальности пекарь в Киеве, обучение пекарей в Киеве проводится в лучших наших филиалах Киева — курсы, школа, обучение, подготовка, переподготовка, переквалификация, повышение квалификации, учиться на пекаря в Киеве.

ПЕКАРЬ  
(КУРС ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ)  
ВЫПЕЧКА ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И КОФЕЕН

### ПРОГРАММА КУРСА

Консультация по оборудованию, инструментам и ингредиентам

Приготовление кишей.

Киш – французский несладкий открытый пирог с начинкой на основе яиц и молока. Киш очень сытный пирог, и во Франции может входить в состав любой трапезы, кроме, пожалуй, завтрака.

Приготовление гастрономической выпечки

Панье с различными начинками

Крендель

Турновер

Приготовление Бриоши

Бриоши - пышные булочки из нежного, тающего во рту сладкого теста

Французский багет — длинное и тонкое хлебулочное изделие, мягкое внутри, с хрустящей корочкой, часто припудренное мукой.

Флан - большая классика кондитерской французской выпечки. Это простой десерт из яиц, сахара, сливок. Сказать проще - это запеченный кондитерский крем.

Пирог с оливками и ветчиной

Пирог с яблоками и абрикосами

Приготовление дрожжевого и бездрожжевого слоёного теста и изделий из него

Круассаны, миндальный круассан

Круассан - небольшое хлебобулочное кондитерское изделие в форме полумесяца (рогалика) из слоёного теста с содержанием масла не менее 82 % жирности.

Слоёная шоколадная булочка

Приготовление хлеба

Хлеб на пиве, хлеб на сидре с яблоком, хлеб со шпинатом

Хлеб для сэндвичей

Приготовление булочек

Булочка мятная, булочка чесночная

Булочки для гамбургеров и бургеров

Приготовление чабатты

Чиабатта

Чиабатта, (итал. ciabatta) – итальянский белый хлеб, изготавливаемый из пшеничной муки и дрожжей или на пшеничной закваске, обычно с добавлением оливкового масла. В переводе с итальянского название означает «тапка, комнатная туфля». Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью.

Хлеб с оливками, хлеб с беконом и луком

Приготовление кексов

Кексы

Капкейки

Печенье

Приготовления американского запечённого Чизкейка

Изысканная подача и декорирование

Консультация по хранению и реализации готовой продукции

050-040-88-23, 068-509-07-28 – учебный центр «Академия Успеха»

#курсы#пекарь#киев  
Курсы Пекарей в Киеве

---

Price: **8 000 грн.**

Тип оголошення:  
Послуги, пропозицію

Торг: доречний

**Корниенко Александр**

**0500408823**

**ул. Колодезная, 5 кв. 40**

---