Курсы ремесленного колбасника. Курсы по приготовлению колбасы в г.Нур-Султан



Астана, Казахстан

Изготовление колбасы - одно из тех утраченных искусств, которое на самом деле не так сложно, как кажется. Хорошая колбаса - это все о балансе. Баланс соли и вкуса, баланс мяса и жира, баланс специй и трав. Для изготовления практически любой колбасы необходимы базовые знания о мясе, специях, оболочках и т.д. На практическом курсе, вместе с нами Вы приготовите 10 видов колбас с нуля. Обучение проходит с упором на практику все расходные материалы и продукты предоставляются центром. У нас вы получите профессиональные знания.
Теоретическая часть:
• Основы и введение, работ с мясными продуктами.
• Особенности приготовления колбасных изделий сыровяления колбасных изделий и копченных изделий как технологических процессов.
• Техника безопасности работы в производственных цехах.
• Санитарные нормы
• Нормы и правила хранения
• Секртеты приготовления колбас: температура, соотношение жира и белка, вызревание и т.д.;
• Способы формовки и вязки колбас

1. Виды и разновидности мясной гастрономии.
2. Разделка, обвалка мясо.
3. Виды обработки мясо.
4. Ферментирование и созревание мяса.
5. Пищевые добавки и их применение.
6. Знакомство с необходимым оборудованием и инвентарем.
7. Меню. Пратика:
• Приготовления фарша, Состав.
• Подготовка черевы к работе
• Приготовления «колбас, сарделек и сосисок» из говядины, из баранины, из конины, из утки, из курицы с сыром с натуральной черевой .
• Приготовления сыровяленого мыса «бастурмы»
• Приготовления «ливерной колбасы»
• Приготовления колбасы из искусственной оболочки «Сервелат» «Салями»

7. Технология приготовления и себестоимость готовой продукций. Калькуляционные карты.
8. Зачет пройденного матерела и выдача Сертификата.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ:
-Знания о технологическом процессе приготовления колбас;
-Рабочие и проверенные рецептуры;
-Возможность готовить вкусные и полезные колбасы самостоятельно и быть уверенными в качестве продукта;

Цена: Договорная	Тип объявления: Услуги, предлагаю	Торг: --
Бегайдарова Алина	**+77751166958**	**г. Нур-Султан, ул.Балкантау 101, пересечение с ул.Жумабаева центр обучения «Professional»)**