



Speiseeis-Spezialitäten

Genuss aus handwerklicher Herstellung

In diesem Aktiv-Seminar erlernen Sie die handwerkliche Herstellung von Speiseeis.

Mit Einsatz verschiedener Rohstoffe stellen wir verschiedene Milch- und Fruchteissorten her. Sie erlernen das Zubereiten von Eisgrundmassen unter der Sachgemäßen Verwendung von Süßungsmittel, Bindemitteln und Emulgatoren.

Kursinhalt:

- Einfluss der Rohstoffe auf Speiseeis
- Süßungsmittel und ihre Verwendung
- Allgemeine Rohstoffkunde
- Herstellung verschiedener Milch- und Fruchteissorten
- Verwendung von Bindemittel, Stabilisatoren und Emulgatoren
- Hygiene bei der Speiseeisherstellung
- Lagerung und Verarbeitung von Speiseeis
- Verkostung und Besprechung

TERMIN:

17.04.2023 14.00 - 17.00 Uhr
18.04.2023 09.00 - 14.00 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen & Mitarbeiter/innen in der Produktion

Referenten

Georg Piechatschek - Tech. Betriebswirt & Konditormeister,
freiberuflicher Dozent

Kursgebühr

399 € inkl. Mittagessen & Getränke - max. 10 Teilnehmer/innen

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 17./18.04.2023

Kurzbeschreibung Speiseeis - Spezialitäten

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.