

冷冻面团课程

学习原料和工艺方法以充分优化冷冻技术、延长产品保质期以及优化产品的分销。学习如何调整配方以提高冷冻周期内的产品性能、确保产品的质量和新鲜度。本次研讨会解释了面包师需要了解的、实现冷冻面团产品最佳冷冻效果的所有相关步骤。

学习目标

- 在开发配方中做出适当的选择，以优化最终产品的特性。
- 解释使用冷冻面团制作冷冻焙烤食品主要原料的功能和类型，如面粉、发酵剂、乳化剂、酶、淀粉和树胶。
- 确定生产冷冻面团和烘焙产品的步骤和工艺控制，以最大限度地提高质量和保质期。
- 确定冷冻食品的热力学性质如何影响成品。
- 比较急速冷冻和低温冷冻设备以及冷冻面团和烘焙产品的方法。
- 探讨适当制作、解冻和烘烤冷冻面团和烘焙产品的技术。

目标学员

- 面包厂生产经理、研发经理和 QA / QC 经理和主管
- 面包厂总经理、生产和供应链总监
- 面粉厂：研发经理和技术服务和应用经理

课程导师介绍:

Lee Taylor 先生是 AIB 在英国的烘焙专家。他是从一家餐厅当一位糕点厨师开始他的烘焙专业。当时他每天都在餐厅里做美味的国王面包卷和甜点糕点。之后，李先生转到一家大形有机农场里工作，并管理一个生产部门。李先生是一位食品生产与营运管理学士，和拥有一个硕士学位。李先生於 2016 年一月份加入 AIB，是我们在 AIB 的其中一位烘焙专家。李先生从加入 AIB 开始到现在，他已经在欧洲、亚洲和非洲多国教授 AIB 的烘焙专题培训课程。





冷冻面团课程一两天课程安排

第一天

- 冷冻面团/产品的配方
- 解释冷冻产品配方需要考虑的要素
- 冷冻使用的面粉 - 解释面粉对于冷冻面团的重要性
- 酵母-尽量延长保质期
- 介绍冷冻如何影响酵母以及最适合应用于冷冻面团的酵母类型
- 冷冻面团/产品的化学发酵
- 实验室操作 - 制作不同的冷冻面团进行对比试验

第二天

- 冷冻面团/产品的工艺控制 - 解释为什么温度参数在冷冻面团生产中起关键作用
- 认识冷冻/解冻如何影响产品的质量
- 用于冻融稳定性的淀粉和树胶
- 解释冷冻应用中淀粉和树胶类型
- 解释冷冻设备选择
- 冷冻产品使用的乳化剂和酶
- 实验室操作 - 烘烤不同的冷冻面团进行对比试验

日期： 2017年6月22日至23日 (两天课程)

上课地点： 乐斯福管理（上海）有限公司烘焙中心
上海市龙漕路299号南区2A栋一层。

两天课程费用： ¥3,000 (含税)

课程报名： 安邦食品技术咨询(上海)有限公司 021-6095 9606

www.aibchina.org

infochina@aibonline.org