

面包生产问题排查课程

本课程可帮助您成为一个熟练的面包生产问题排查者，并适让您对面包原料和工艺知识的理解！

在这个内容丰富并且十分实用的课程中学会排查面包和面包制品、面团增强剂、酶、氧化剂和水活性的常见问题。您将获得所需要的工具信息，帮助您更好地了解烘焙工艺，并且变得更加有效和高效。这个课程对于那些想从一个基本的技能水平获得提高的学员是一个绝佳的选择。

学习目标:

- 识别并解决常见的面包问题
- 通过原料和工艺提高面包产品的质量
- 将问题产品转化为可接受的产品
- 对最终面包产品进行评价



目标学员:

生产主管、生产经理、研发经理和技术员、QA经理和技术员、技术服务人员

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。



面包生产问题排查 - 三天课程安排

第一天

- 面包原料的功能
- 介绍主要原料的功能：面粉、水、酵母、盐、糖、脂肪/油、面团添加剂
- 实验室引导、设备和工艺的演示
- 实验室 - 面团配方修改制作面包 #1
- 问题排查方法

第二天

- 面包原料问题排查：识别由于原料改变带来的工艺和产品的常见问题以及解决方法
- 面包加工：从搅拌到面包包装的加工
- 实验室 - 面团配方改变制作面包 #2
- 问题排查，并对用“问题”面团制作而成的面包进行改正：紧急直接法、紧急中种法、发酵不足的面种、发酵过度的面种、未知面种

第三天

- 面包工艺问题排查
- 排查面包工艺中常见的问题和解决方法
- 面包产品问题排查
- 识别导致面包产品缺陷可能的原因和解决方法

日期： 2017 年 6 月 19 日至 21 日（三天课程）

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。

三天课程费用： ¥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

