



AIB 烘焙培训： 披萨

我们的实用生产程序能够使您的披萨产品更加完美！

通过学习本专业课程您将获得宝贵的知识，开发出独特的面团、酱料和馅料组合，从而使您的产品供不应求。您将了解到原料的来龙去脉、冷冻技术、半成品披萨，以及设备的选择，并了解它们会如何影响您的最终产品。

2017年12月5-6日

乐斯福中国，上海



在课程结束后，您将了解到如何

- 根据原料的功能，确定不同披萨面团配方中的适当原料用量
- 实际操作，使用不同的原料、设备和工艺制作面团和完全烘焙的披萨
- 评价和讨论在实验室制作出的不同面团、酱料和成品披萨
- 讨论并比较用于生产不同类型披萨的工艺技术、设备和工具
- 增强关于披萨及其相关产品的背景知识、及其原料和工艺技术
- 讨论生产更加健康的披萨产品技术，包括：无筋产品、低钠产品等。

谁应该参加本课程？

- 面包厂生产经理、研发经理和品保/品控经理和主管
- 面包厂厂长、生产和供应链负责人
- 原料和设备供应商

披萨

日程安排

第一天

- 0800 欢迎与介绍
- 0830 披萨行业综述
- 分享披萨行业的重要信息
- 0900 面粉科学与技术
- 讨论面粉组成成分的重要性
 - 识别小麦的主要和次要部分
 - 识别不同类别的小麦
- 1000 间歇
- 1015 披萨面团中原料的功能
- 介绍披萨面团生产所使用的原料的功能和应用
 - 确定面团添加剂的使用方法及其优点
- 1200 午餐
- 1300 面团制作
- 回顾披萨面团的配方、搅拌、发酵（醒发）和缓释步骤中的关键控制点
- 1400 间歇
- 1415 烘焙实验室动手操作
- 根据不同的原料变化制作披萨面团和酱料
- 1700 当天结束

第二天

- 0800 复习前日所学内容
- 0830 原料和设备
- 探讨制作披萨所需要的醒发器、分割机、揉圆机、压片和烤盘以及相关的技术
 - 介绍披萨制作中需要的酱料、奶酪和顶料的种类
- 1000 间歇
- 1015 面团管理
- 对比零售披萨店和规模生产披萨面团所使用的设备和方法
- 1115 新产品开发
- 讨论现在的趋势和健康披萨的选择，例如无筋产品、低钠产品等
- 1200 午餐
- 1300 烘焙实验室动手操作
- 成型、加顶料并烘焙不同的披萨
- 1600 课程回顾
- 1700 当日结束