

啤酒酿造技术中级班 | 助你遇见更好的自己

产品名称	啤酒酿造技术中级班 助你遇见更好的自己
公司名称	济南杜门斯发酵技术职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区堤口路17号
联系电话	15662693113

产品详情

精酿啤酒的世界是绚丽多彩。

每一杯精酿啤酒给你的不仅仅是啤酒的口感，更多的是啤酒背后的历史、地理、人文，还有酿酒师的匠心。

所谓行千里路，喝万杯酒。

你亲手酿造出的啤酒

会不会存在这样的问题

啤酒口味不对？

颜色深浅不对？

泡沫太多或太少？

酿酒过程中

你会不会提出这样的疑问

糖化彻底了吗？

压力升起来了吗？

发酵降糖太慢了？

现在

杜门斯亚洲啤酒学院

给你一个机会解决困惑

！提升酿酒技术的时候到了！

我们为你开通的取经路

助你“降妖伏魔“

我们为你开启精酿啤酒技术的新世界

助你更上一层楼；

我们带你做更专业的酿酒人员

带你继续深入缤纷的精酿啤酒世界

好啤酒，离不开好酒师。

杜门斯亚洲啤酒学院，借助人才资源优势，邀请国内外啤酒专家和学者，培养优秀啤酒技术人才，助力中国啤酒工业的发展。

5月27日至6月1日，学院开办精酿啤酒酿造技术提高班，适合有一定酿造基础的从业人员，从“啤酒酿造历史与分类、原料辨识与选择、糖化与发酵及工艺计算、啤酒酿造实训、感官品评训练、啤酒包装储存

”等六大模块，夯实理论基础，整合知识体系，提升酿造技能。

接下来

课程安排已出炉

请注意接收

培训内容

为中国精酿啤酒腾飞助力

精酿啤酒在中国的发展与机遇

酿造用水处理方法

啤酒酿造发展史

啤酒的风格

啤酒与健康

啤酒花及辨识

麦芽及辨识

酵母种类与选用

粉碎、糖化工艺、麦汁过滤

麦汁煮沸及后处理

发酵工艺及发酵风味的控制

啤酒后储

酿造实训及注意事项

啤酒酿造设备，原理及结构

品评基本知识介绍

四原味训练（认识您的口味阈值）

啤酒浓度梯度训练

啤酒中主要特征风味物质特点介绍及实训

风味稳定性

品评考试

清洗和消毒技术

啤酒包装

啤酒灌装实训

答辩及技术讨论

培训日期：2019年5月27日-6月1日

培训对象：精酿发烧友、酿酒师、精酿设备服务人员、酒吧经营者及企业管理人员等，课程建议有一定酿造基础者学习

培训人数：小班授课，不超过20人。名额有限，预约从速！

课程费用：全程学习标准价格6000元/人（不含食宿）

咨询电话：400-004-8926 132-8776-3383

心动了吗

准备好加入酿酒技术提高班了吗

我们等待每一个你的加入