

# 从“啤酒小白”到“精酿达人”，你只需要十天

产品名称	从“啤酒小白”到“精酿达人”，你只需要十天
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

精酿初级课！再度起航！

### 啤酒学习的正确“打开方式”

万事开头难，精酿的入门更是不易，身为“啤酒小白”的你，是否有如下困惑：因专业知识缺乏而踌躇不前？因没有良好的实践环境而苦恼发愁？因众说纷纭而不知所以？别犹豫，快快加入我们。

你的啤酒酿造学习之路，应该选择正确的“打开方式”——啤酒酿造不仅是一门技术，更是科学，尊重知识，敬畏科学！我们通过系统理论学习与设备操作实践，深入浅出，化繁为简，助你快速掌握啤酒酿造的“诀窍”，助你从“0”开始，敲开精酿的大门，进入精酿世界。

澜埔国际酿酒学院新一期精酿初级课

6月17日-6月26日

新出发新征程 快跟紧我们的步伐

相约精酿课堂 酿造路上惊喜无限

关于我们

我们拥有装备完善、功能齐全的工艺实验室，理化实验室和微生物实验室，在技术培训和科研方面发挥积极的作用。

学员遍布全国各地，更是得到很多海外人士关注与认可，我们以提高酿酒师素质为己任，依靠科技的力量推动中国精酿啤酒工业的健康发展。

小班授课的方式，从根本上保证教学的质量，让身为“啤酒小白”的你能够充分与讲师沟通与交流，解答疑惑。

培训日程

课程内容

精酿啤酒发展趋势与机遇

啤酒酿造基本流程

啤酒车间现场参观（设备、布局、卫生等）

实训见习（一）

生产操作规范及要求，啤酒酿造实训（二）

啤酒基本概念

啤酒原料（水、麦芽）

啤酒原料（酒花、酵母）

糖化工艺

啤酒清洗、消毒理论及实训

啤酒酿造实训（三）

啤酒酿造实训（四）

发酵工艺

酵母活化实训、酿造跟踪与记录

啤酒分类与风格

啤酒酿造实训（五）

设计原理+结构认知+设备生产现场参观

知识回顾

结业考试+讲解试卷+啤酒标准

技术讨论

品鉴与结业发证

时间是由分秒积成的，善于利用零星时间的人，才会做出更大的成绩来。

为期十天的课程计划，精确的时间安排，更高效合理的时间分配，实践与理论的无缝相接，让时间安排与学习更加融洽。