

你与“精酿达人”只有一步之遥

| | |
|------|-----------------|
| 产品名称 | 你与“精酿达人”只有一步之遥 |
| 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

你与“精酿达人”只有一步之遥

澜埔国际酿酒学院

精酿初级课！相约盛夏！

初入啤酒世界的你，是否遇到以下问题？

升温糖化还是应该一步出糖呢

麦汁过滤不清亮，浑浊，应该怎么办？

究竟该选用哪种酵母？

发酵是否应封罐？何时封罐？

.....

不要担心，澜埔精酿初级课来啦！

澜埔国际酿酒学院，应各位同学期盼，

学院将于8月加推一期精酿初级课。

在您的“小白”之路上，
助您敲开精酿的大门，
进入精酿世界。

啤酒学习的正确打开方式

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，给您提供学习之路上的硬件保障！

小班授课的方式，从根本上保证教学的质量，保证您在精酿学习之路上能够得到导师充分的理论指导和手把手实操帮助！

讲师团队由国内知名院校教授，啤酒技术专家及业内各领域资深人士联手打造经验丰富，教学优异的讲师团队，从实践，实操，设备，多领域，全方位为您提供最有力的支持。

我们的学员遍布全国各地，我们的教学质量，学员的精酿水平更是得到很多海外人士认可与赞扬。

我们以提高酿酒师素质为已任，依靠科技的力量推动中国精酿啤酒工业的健康发展。

培训内容

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）

生产操作规范及要求

啤酒酿造实训（一）

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（二）

啤酒酿造实训（三）

发酵工艺

酵母活化实训、酿造跟踪与记录

啤酒分类与风格

设计原理+结构认知+设备生产现场参观

啤酒酿造实训（四）

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

加入澜埔精酿初级课堂，与经验丰富的精酿“大咖”亲身交流，学习专业知识，感受精酿的魅力。

加入澜埔精酿初级课堂，“小白”的问题将不再复杂，将不再无处求教，最耐心的老师，提供最专业的知识，在您的“小白”路上，我们作为您敲开精酿世界大门最坚实的依靠！

澜埔精酿初级课，这个盛夏，我们在一起！

课程价格：4800元/人（不含食宿）

培训时间：8月12日-8月21日

啤酒作证

上帝是爱我们的。