

“拔高”必备，啤酒酿造技术提升班

产品名称	“拔高”必备，啤酒酿造技术提升班
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

千呼万唤

啤酒酿造技术提升班

终于要开课啦~~

优秀酿酒师的必修课程

夯实理论基础，重塑知识体系

我们帮你，提升酿造技能

#啤酒酿造技术提升班#

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？

即使是比较熟悉的酿造流程，最终是不是还会出现：啤酒口味不满意？颜色深浅不满意？泡沫太多或太少？诸如此类的问题。

啤酒酿造技术提升班的任务就是帮你“百尺竿头，更进一步”。

充分了解有一定酿造基础的你的需求，课程以理论的提升为目标，从酿造基础的巩固开始，加强酿造专业知识的提升，整体化、框架化你的酿造知识，让你能够学有所获，学有所专，学有所成，将酿造流程的“套路”，摸清，摸透！

往期回顾

来自全国各地的学员，齐聚澜埔，在导师的指导下，学习理论，一同实训，共同朝着更深的酿造层面进步。

六天的培训下来，大家都是收获满满的哦！

我们的教学环境

依旧是小班授课的方式，导师与学员的面对面交流，及时的疑惑解答，课下的品鉴讨论，都能够让你在不知不觉中在这样的氛围中，收获到许多不一样的酿造知识哦。

我们的实训环境

在学习酿造知识的同时，我们将实训融入课程之中，从一点一滴的细节入手，在你的酿造过程中，不断为你纠正误区，教授与你酿造的技巧，让你在实训的学习中，能够把理论转化，把细节把控。

同时，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。更能让你在专业的环境下，轻松提高实操能力哦！

课程设置

“啤酒文化，啤酒原料，啤酒酿造工艺及计算，啤酒过程实训，啤酒品评及发酵，啤酒质量、清洗消毒及罐装”六大模块，巩固理论基础，提升酿造技能。

培训时间：

2019.10.21——2019.10.26