



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



AGRÁRMINISZTERIUM

MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „Tanuljunk együtt! - Grill termékek és sütnivaló kolbász gyártása” címen meghirdetett 1 napos szakmai rendezvényére.

Program helyszíne: Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar
Hűtő-és Állattermék Technológiai Tanszék
1118 Budapest, Ménesi út 43-45.

Programok Időpontja: 2019. április 26. (péntek)

Létszám: maximum 18 fő

A részletes programterv a meghívó mellékleteként érhető el. A programon való részvétel rendezett kamarai tagság mellett ingyenes, de regisztrációhoz kötött!
További kérdés esetén kérem, forduljon Polczer Katalin élelmiszeripari szakértőhöz a polczer.katalin@nak.hu címen vagy a +36 70 490 5080-as telefonszámon!

Regisztráció

Tisztelettel kérjük, hogy a helyszíni regisztrációhoz szíveskedjen kamarai kártyáját vagy östermelői igazolványát magával hozni.

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. március 28.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.
élelmiszeripari igazgató

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!



PROGRAM

8:30-9:00

Érkezés, regisztráció

9:00-10:30

- A húskészítménygyártás élelmiszer-biztonsági alapjai
- Kézhygiéniai felmérés
- Élelmiszerkönyvi alapok

10:30-12:00

- Sütnivaló kolbász és egyéb előkészített húsok és grilltermékek alap-, segéd- és csomagolóanyagai
- Jellemző fűszerek, belek bemutatása
- Sózás, pácolás, tenderizálás, tumblerezés

12:00-12:30

Ebédszünet*

12:30-14:00

Különböző grilltermékek gyártása (pácolás-tumblerezés; pépkészítés-béltöltés-hőkezeléssel/hőkezelés nélkül)

14:00-16:30

- Érzékszervi bírálat, kiértékelés
- Húspépkészítés elmélete (aprítás, víz- és zsírmegkötés, mozaik kialakítása, hőkezelés, füstölés)