



Erfolg mit Wissen um Vorteig

Crash-Kurs Baguette & Co.

Manchmal ist bei den angebotenen Baguettes nur der Name interessant – und nicht das Gebäck. Mit wirklich guten Baguettes können Kunden gewonnen werden, die gerade zum Wochenende oder besonderen Anlässen immer wieder darauf zurückgreifen. Das Seminar zeigt die natürliche Herstellung von Baguettes, aber auch die Möglichkeit, diese den ganzen Tag frisch anzubieten.

Programm

- Praktische Herstellung von Baguette mit unterschiedlichen Vorteigen
- Rezepturen und Herstellungsparameter
- Baguetteherstellung mit der Unterbruchbackmethode
- Verkostung und Vergleich der hergestellten Gebäcke



Teilnehmer: Inhaber, Bäckermeister, verantwortliche Mitarbeiter

Referent: Dipl.-Ing. Bäckermeister Martin Seiffert

Termine: 17.03.2005
08.06.2005

Je Teilnehmer 250,- € (zzgl. gesetzl. USt.) inklusive Rezepturen, Getränke und Imbiss und natürlich mit einer ausführlichen Dokumentation auf CD-ROM.

Tagesseminar: 10.00 - 16.00 Uhr

Isernhäger GmbH & Co. KG

Löhner Weg 2

30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®

