

Время	Мясная отрасль			Плодовоовощная отрасль	Молочная отрасль			Хлебопекарная и кондитерская отрасли
30.03.2017								
Место								
10.00-11.00	1 Мастер-класс по обвалке туш мяса свинины, говядины, баранины. Всероссийский научно-исследовательский Институт мясной промышленности, г.Москва, ООО "АгроЭлита" Сухобузимский район	2 Семинар «Секреты приготовления колбас». Мастер-класс по изготовлению сыровяленых колбас. ООО «Краскейсинг», г.Красноярск, ООО «ТДК-Торг», г.Красноярск	3 Мастер-класс по разделке и переработке мяса птицы (утка, гусь). Елена Петрица, Франция	6 Семинар «Консервирование овощей (автоклавирование)». Мастер-класс по переработке овощей (чистка, нарезка, заморозка, вакуумная упаковка). ООО «ТДК-Торг», г.Красноярск		9 Практический семинар по изготовлению сыров из коровьего и козьего молока (изготовление сырного зерна, прессование, созревание, упаковка). Елена Денисова, школа сыроделия "Елькин сыр", г.Москва	10 Семинар «Технология переработки молока и производства кисломолочных продуктов». ООО «ТДК-Торг», г.Красноярск	11 Мастер-класс по выпечке и декорированию булочных и кондитерских изделий. ООО «Сибирский хлебопекарный центр», г.Красноярск
11.00-12.00					8 Семинар о трендах маслodelия и сыроделия в РФ. Основы производства сыров, мягких и полутвердых. Семинар о трендах маслodelия и сыроделия в РФ. Основы производства сыров, мягких и полутвердых. Всероссийский научно-исследовательский Институт маслodelия и сыроделия, г.Углич			
12.00-13.00								
13.00-14.00	Кофе-брейк							
14.00-15.00	4 Мастер-класс по приготовлению мяса свинины в различных маринадах (нарезка, маринование, запекание). ООО «Тари-Сервис», г.Красноярск	5 Мастер - класс по изготовлению пельменей. ООО «Краскейсинг», г.Красноярск, ООО «ТДК-Торг», г.Красноярск	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по разделке и переработке мяса птицы (утка, гусь). Елена Петрица, Франция	7 Мастер-класс по переработке овощей проводит эксперт международной компании Владимир Корявов «Аскоблук Дебаг Рус» г. Москва с демонстрацией видеоролика.	ПРОДОЛЖЕНИЕ Семинар о трендах маслodelия и сыроделия в РФ. Основы производства сыров, мягких и полутвердых. Семинар о трендах маслodelия и сыроделия в РФ. Основы производства сыров, мягких и полутвердых. Всероссийский научно-исследовательский Институт маслodelия и сыроделия, г.Углич	ПРОДОЛЖЕНИЕ Практический семинар по изготовлению сыров из коровьего и козьего молока (изготовление сырного зерна, прессование, созревание, упаковка). Елена Денисова, школа сыроделия "Елькин сыр", г.Москва		12 Показательные выпечки ржаных хлебов по старорусским рецептам. ООО «Сиф-Нева», г.Санкт Петербург
15.00-16.00								
16.00-17.00								

