



MEGHÍVÓ

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezúton meghívja Önt az Élelmiszeripari Igazgatóság által szervezett „**TANULJUNK EGYÜTT!**” - **Likőrkészítés** címen meghirdetett 1 napos szakmai rendezvényére.

Program helyszíne: Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar
Sör és Szeszipari Tanszék
1118 Budapest, Ménesi út 43-45.

Program időpontja: 2019. november 29. (péntek)

Létszám: maximum 15 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 Szőke Rita élelmiszeripari munkatárshoz a szoke.rita@nak.hu címen vagy a +36 70 383 9194-es telefonszámon!

[Regisztráció](#)

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

Megtisztelő jelenlétére számítok!

Budapest, 2019. október 21.

Tisztelettel:

Keleti Marcell s.k.
élelmiszeripari igazgató



PROGRAM

8:30-9:00	Érkezés, regisztráció
9:00-9:30	Köszöntő, bemutatkozás
9:30-10:00	Alap és adalékanyagok elméleti háttere
10:00-11:30	Likőrfajták, kivonatolási technológiák, növényi és emulziós likőrgyártás elmélete
11:30-12:30	Ebédszünet*
12:30-16:00	GYAKORLAT: <ul style="list-style-type: none">- Munka- és tűzvédelmi oktatás- Likőripari drogok megismerése, vizsgálata- Likőripari drogvonatok készítésének elsajátítása- Növényi likőr készítése (narancsos gyomorkeserű likőr)- Emulziós likőr készítése (tojáslikőr)
16:00-16:30	Tesztírás
16:30-16:45	Nap zárása

*napi egyszeri ebéd a helyszínen biztosított

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!