



# 麵條開發與品質



## 評估實務班

### 招生啦!



製麵業者欲了解製麵的品質重點

對麵條製作研發有興趣者，欲了解研發上品質對其影響及如何發揮創意...

沒廠登想提升麵條製作技術及品質之廠商，如菜市場製麵業者、宅配業者...

各大平台採購(如外送、鮮食廠、連鎖餐飲體系...等)，為了解如何判斷麵條關鍵品質以符合採購品質...

### 誰適合來上課?

麵條產業在疫情下消費者購買意願升溫，如何抓緊時機，掌握商機，了解消費者喜好，又能符合法規，發揮創意，製造出專屬於您個人風格之產品。本課程將帶您進入麵條研發的新境界，讓您提升您工廠的品質且能做出您專屬風格的麵條。

### 課程內容：

新世代麵條設計與開發、麵條加工用原料及其特性、麵條趨勢及新產品開發(含麵條應符合之衛生法規及麵條製造技術介紹)、麵條品質分析技術及實習(水煮品質、物性分析、感官品評)、創意新品腦力激盪

預定上課時間：112年6月28日至29日

課程費用：6000元/人

按此線上報名

報名方式：



麵條開發與品質評估



\* 如有問題，請洽03-5223191分機349李小姐

\* 本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。