

Lektionsplan – Pizza master kursus efterår 2022

Tid: kl. 16.00 – 21.00

Pizzaens historie – 12.09.2022

- Pizzaens oprindelse og udvikling gennem tiden
- Værktøj, teknik og arbejdsforhold for pizzaiolo
- Innovation af pizzaovne og bageprocesser
- Globaliseringen af pizza som tværkulturel madoplevelse

'Direkte' metoder – 19.09.2022

- Forskellen på 'direkte', 'semi-direkte' og 'indirekte' pizzadeje
- Autolyse
- Behandling af dejen – foldemetoder
- Kalkulering opskrift fra bagerperspektiv
- Hviletider
- Hydrering og vandeffekter
- Temperaturkontrol og hæveprocessen

Napolitansk pizzastil – 26. - 27. 09.2022

- Den klassiske Napolitanske pizzaopskrift
- Kunsten bag en napolitansk pizzaiolo
- Hænderne i dejen – kursisterne vil tilberede og bage napolitanske pizzaer

Fra korn til mel – 03.10.2022

- Udvælgelse af korntyper
- Male-teknik
- Melproduktionskæden
- Blanding af meltyper
- Udstyr til måling af kvalitet af hvede og meltyper

Besøg på pizzarestaurant/pizzeria – 10.10.2022

- Dybdegående studie og analyser af 'pizzaprojekt'
- Analyse af arbejdsprocessen og metoder
- Analyse af pizzastil og ingredienser

Romersk stil, Pizza i bradepande – 24. - 25.10.2022

- Den klassiske romerske pizza opskrift
- Udvikling og fremskridt af pande-pizza i det 20. århundrede
- Hænderne i dejen – kursisterne vil tilberede og bage pizzaer i romersk stil

Lektionsplan – Pizza master kursus efterår 2022

Tid: kl. 16.00 – 21.00

Besøg på pizzarestaurant/pizzeria – 07.11.2022

- Dybdegående studie og analyser af 'pizzaprojekt'
- Analyse af arbejdsprocessen og metoder
- Analyse af pizzastil og ingredienser

Pizzasmagning – 14.11.2022

- Professionel træning af pizza-smagsdommere med udgangspunkt i principperne og metoderne af sensoriske analyser

Ingredienser og fyld – 21.11.2022

- Hvordan forberedes mozzarella, tomat og olivenolie - funktioner og kvalitetsanalyse

Pizzaprojektet – 28.11.2022

Udarbejdelse af synopsis / problemløsning – 05.12.2022

- Kursisterne vil arbejde på en præsentation af deres pizzaprojekt

Eksamen – 12. - 13.12 2022

- Teoretisk eksamen – præsentation af pizzaprojekt (20 min.)
- Praktisk eksamen – demonstrere teknikker for pizzabagning (20 min.)