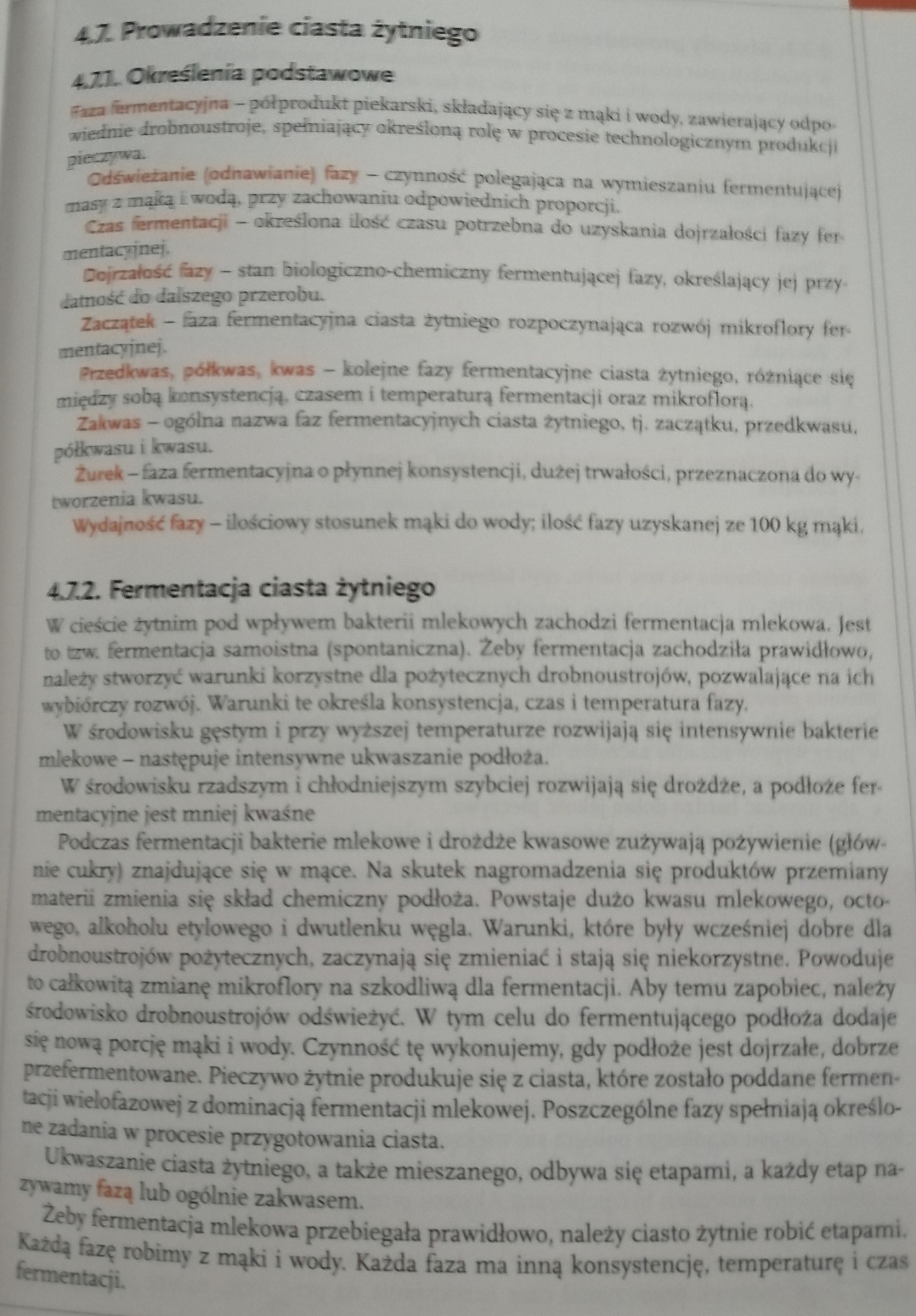
**TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ**

**16.03.2021**

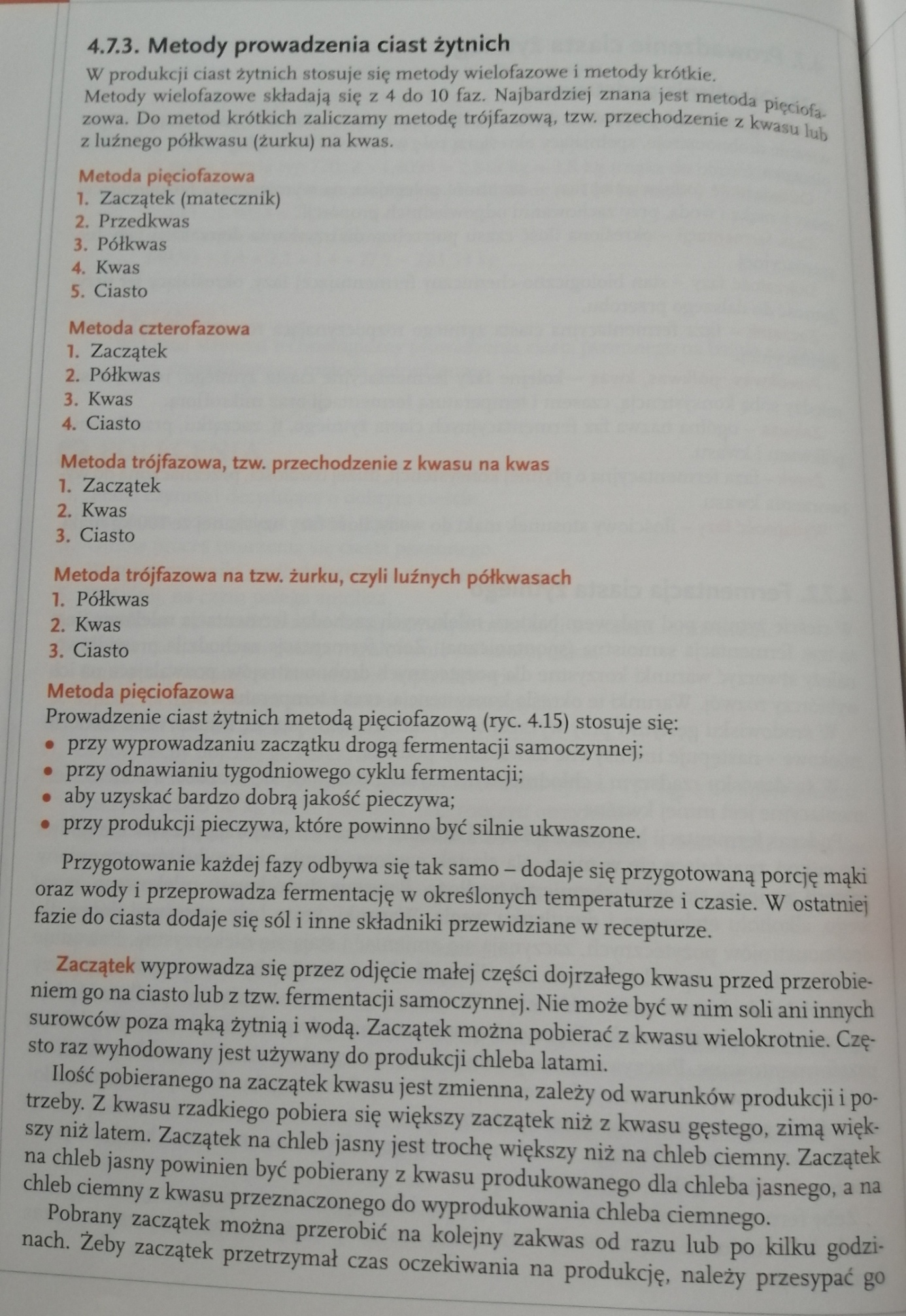
LEKCJA 41-46

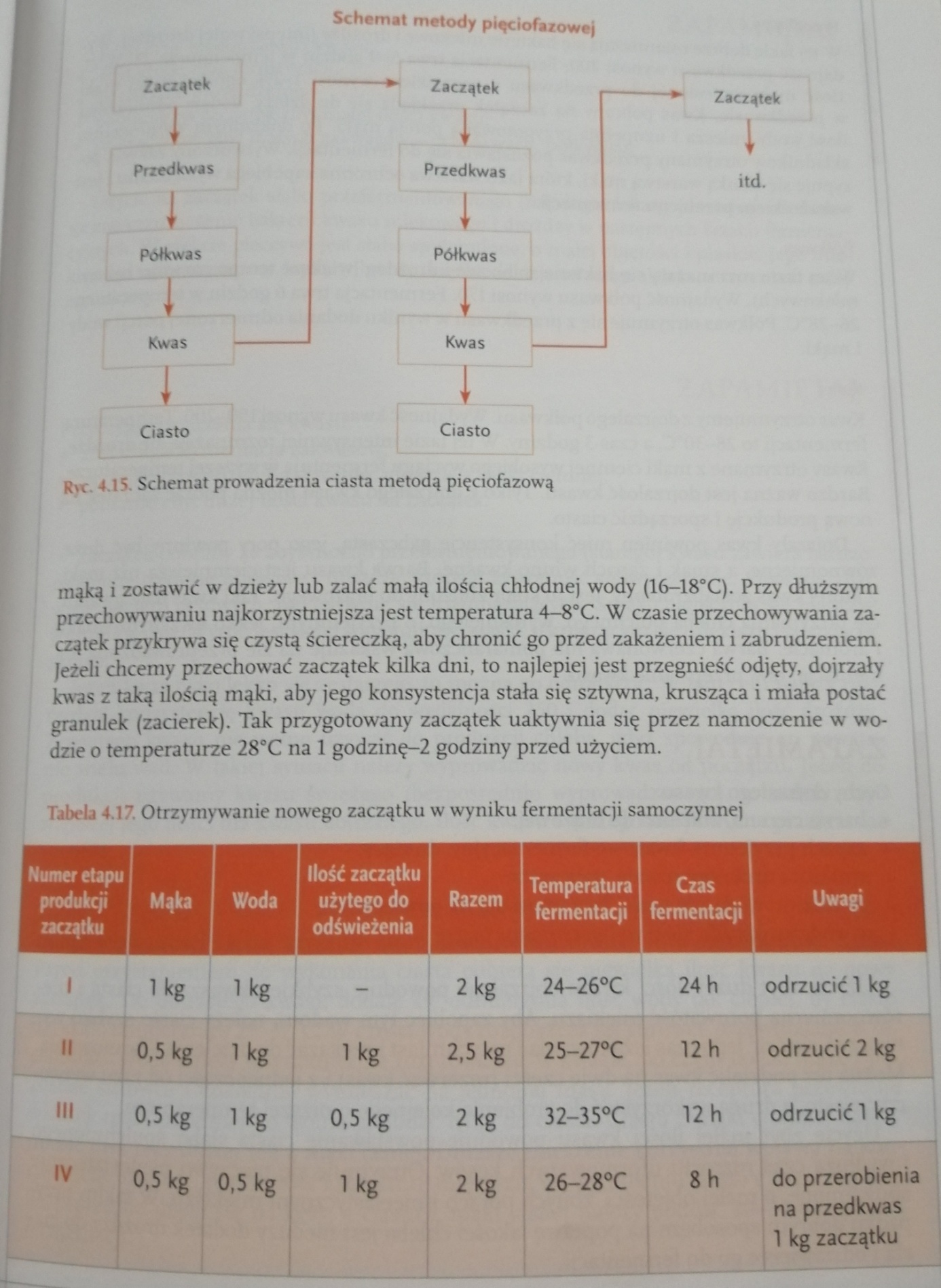
**TEMAT:** Charakterystyka i tworzenie ciasta żytniego.   
 Metody prowadzenia ciast żytnich – trójfazowa, czterofazowa i pięciofazowa.

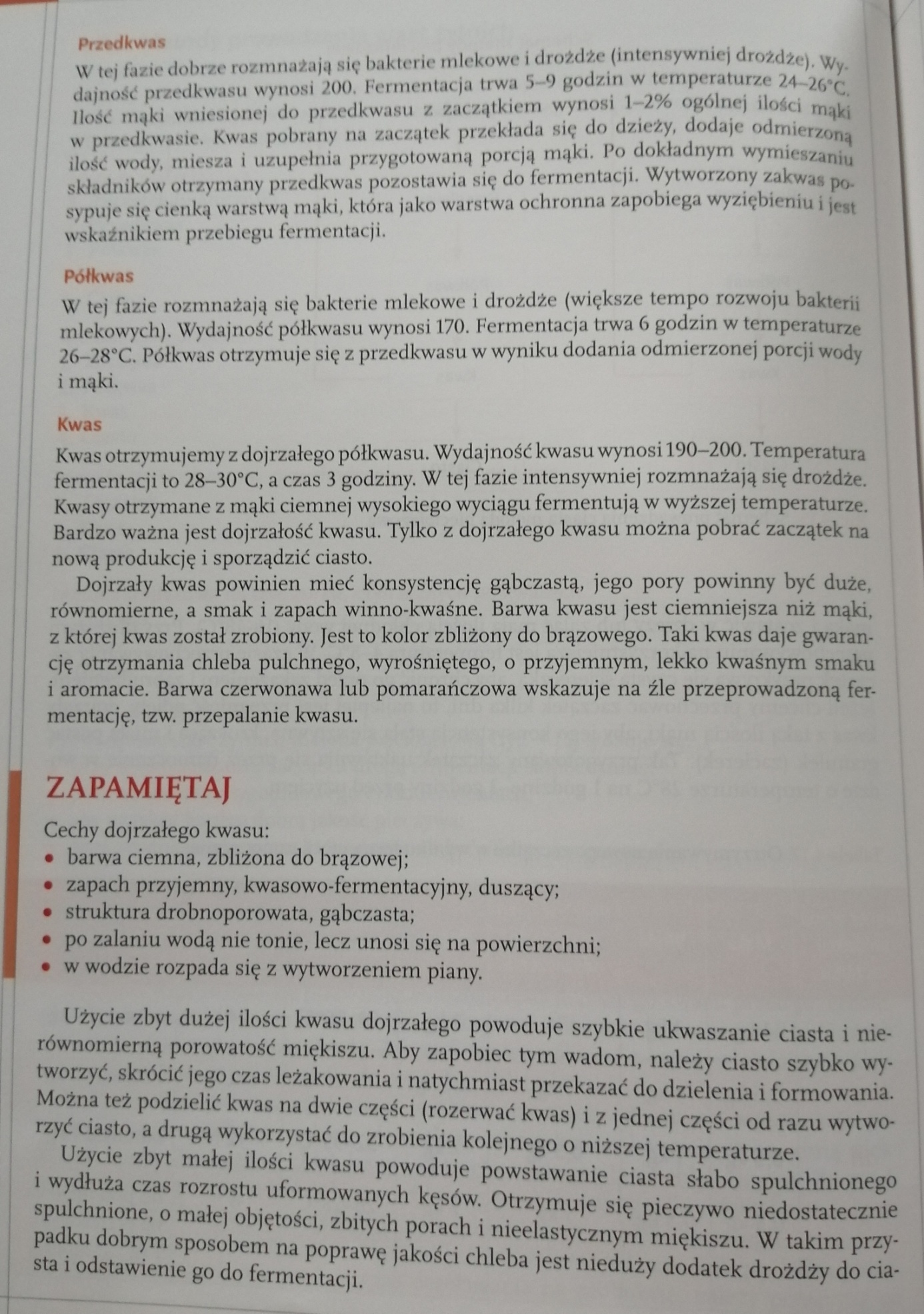
1. Charakterystyka i tworzenie ciasta żytniego.

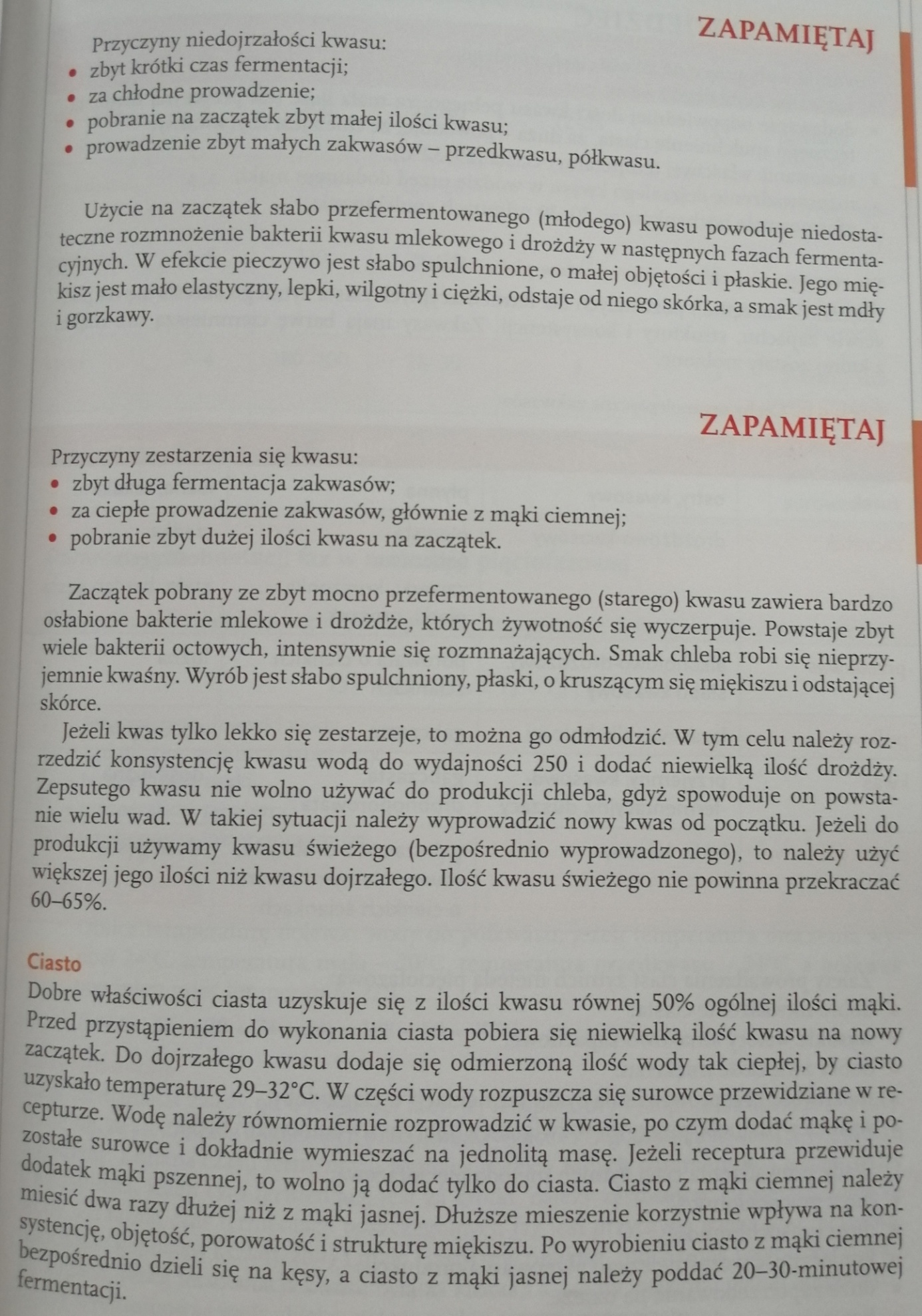


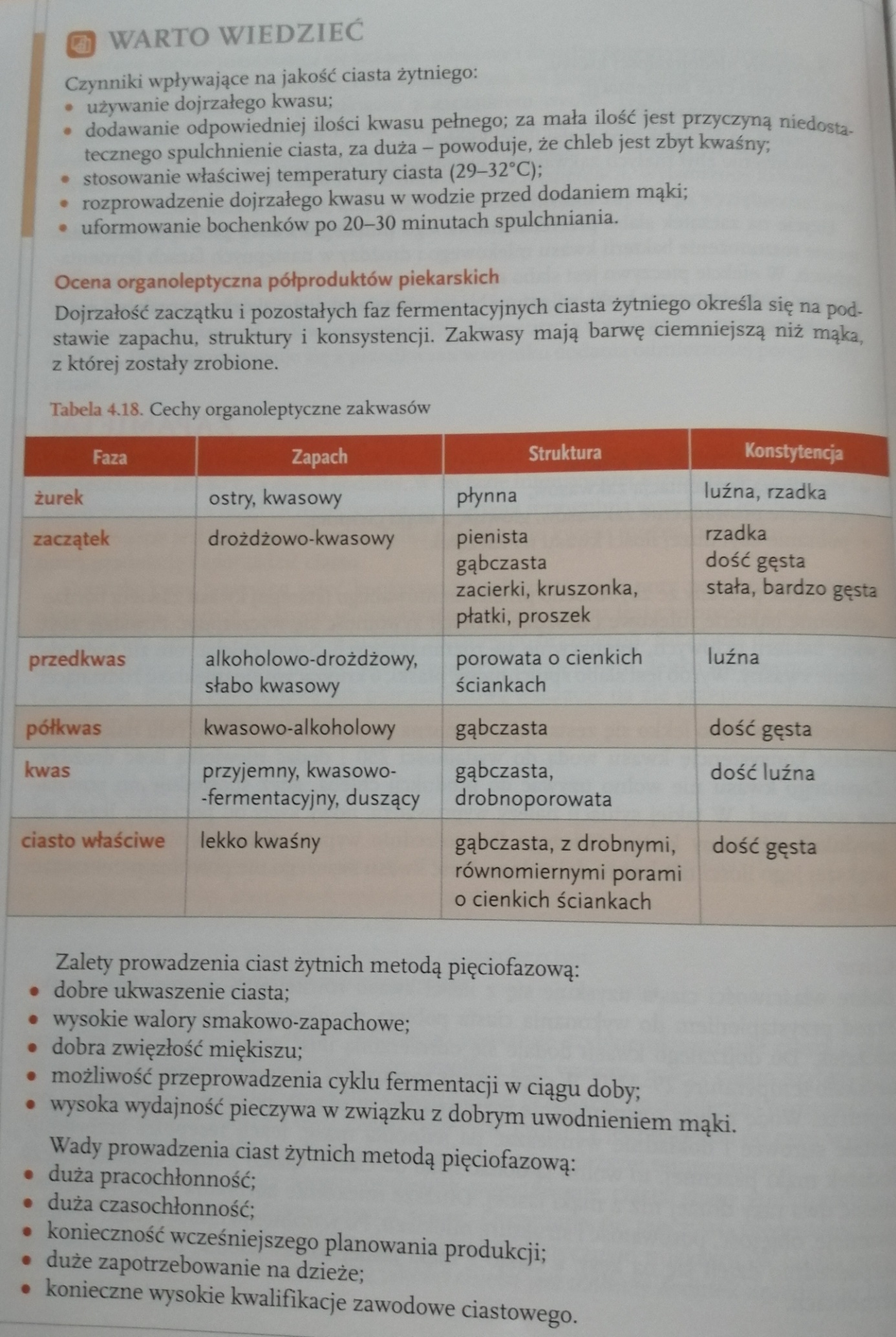
2. Metody prowadzenia ciast żytnich – trójfazowa, czterofazowa i pięciofazowa.

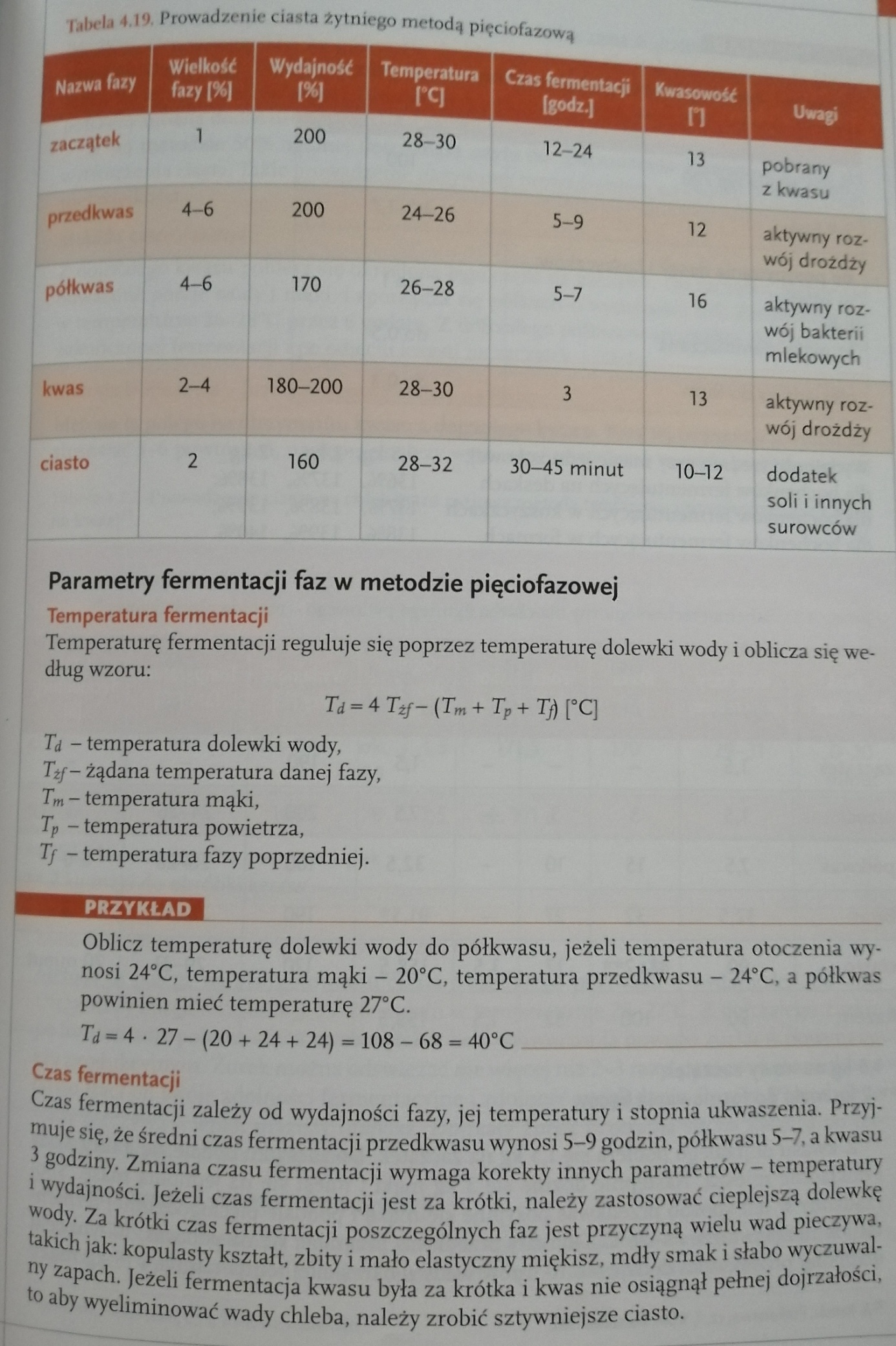


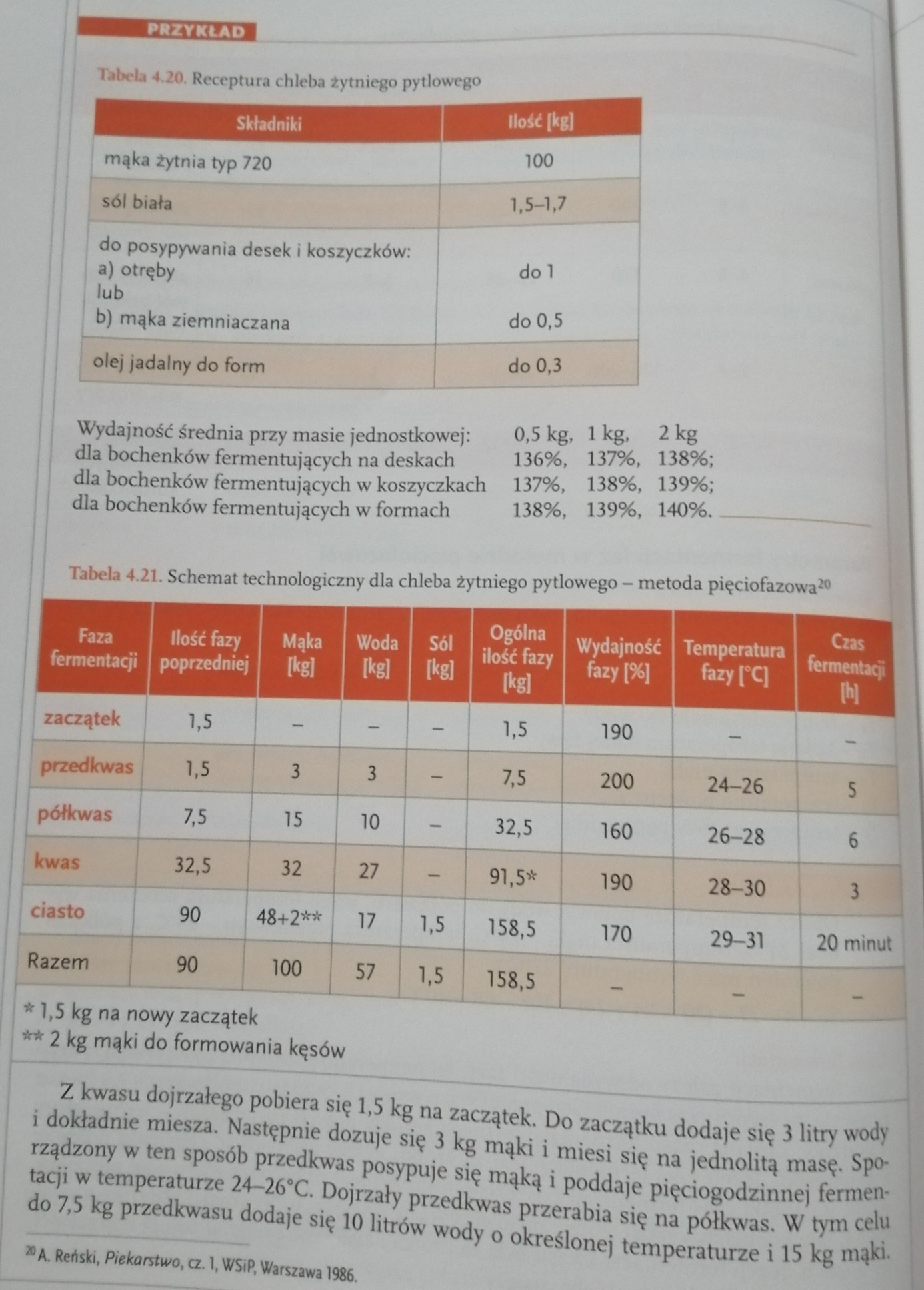


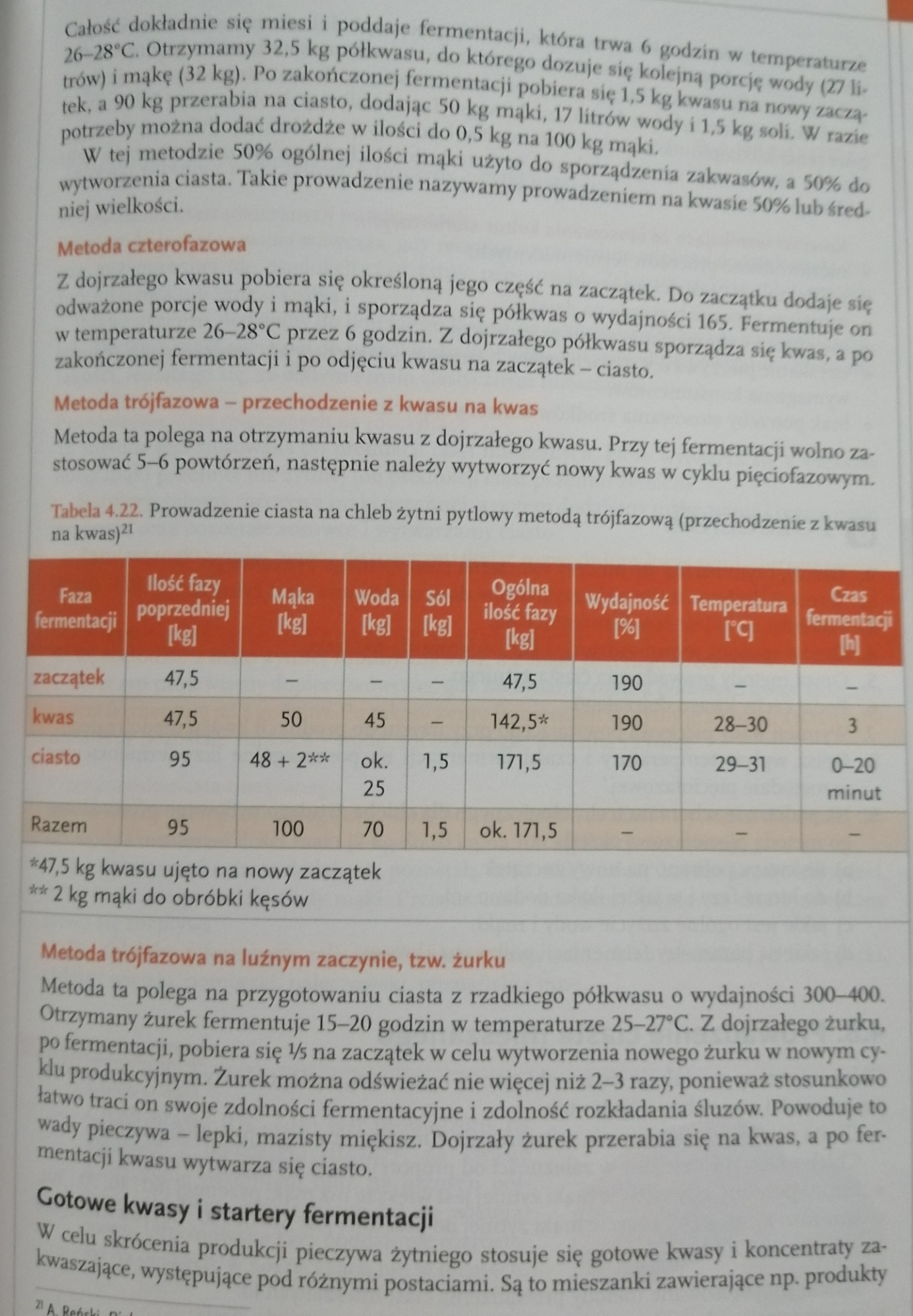


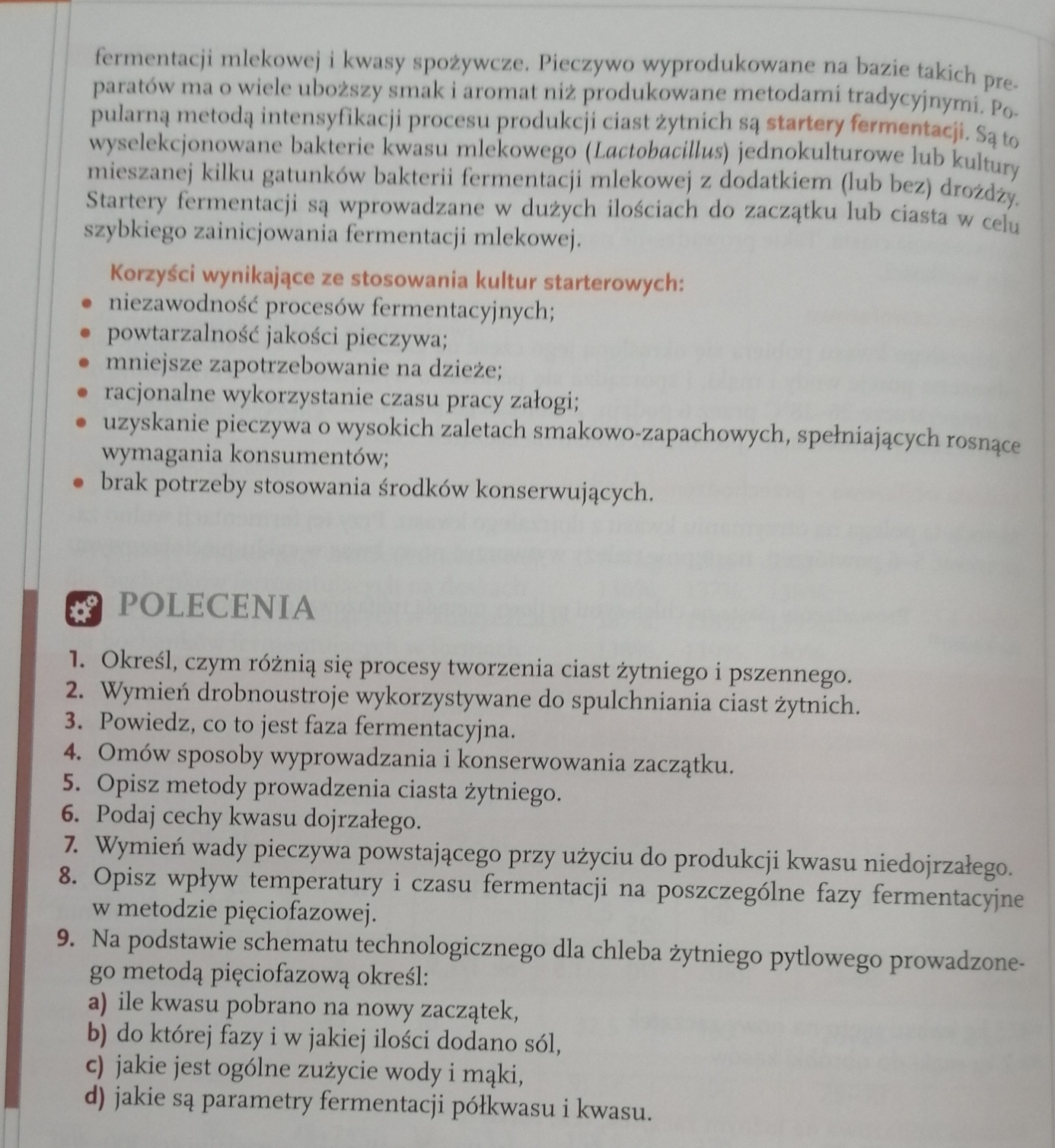












ZADANIE DOMOWE:

Wykonaj polecenie 8 – zapisz w zeszycie i prześlij zdjęcie – termin piątek 19.03.2021