**PIEKARZ – Wyposażenie zakładów piekarskich kl 2**

Dzień dobry,

**TEMAT: Urządzenia do mieszenia i ich działanie, schemat klasyfikacji miesiarek.**

Mieszenie ciasta i półproduktów odbywa się w urządzeniach zwanych miesiarkami, które dzielimy na dwie podstawowe grupy:

- o działaniu ciągłym,

- o działaniu okresowym.

Czas mieszenia zależy od:

- rodzaju mąki,

- żądanej konsystencji ciasta.

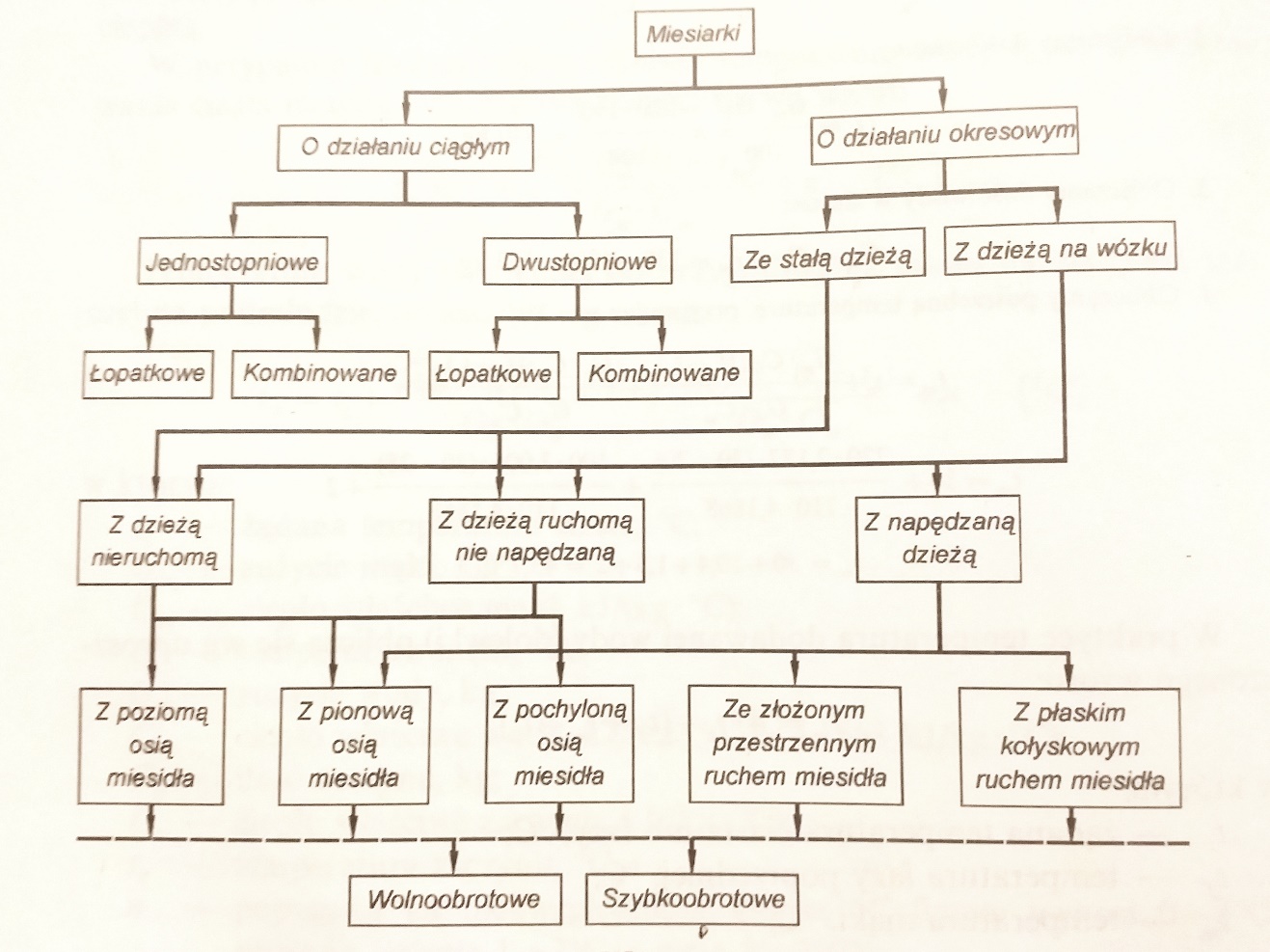
W zależności od intensywności mieszenia rozróżniamy następujące grupy miesiarek:

- o małej intensywności mieszenia, wolnoobrotowe ( do 60 obr/min, czas mieszenia 15–20 min i więcej)

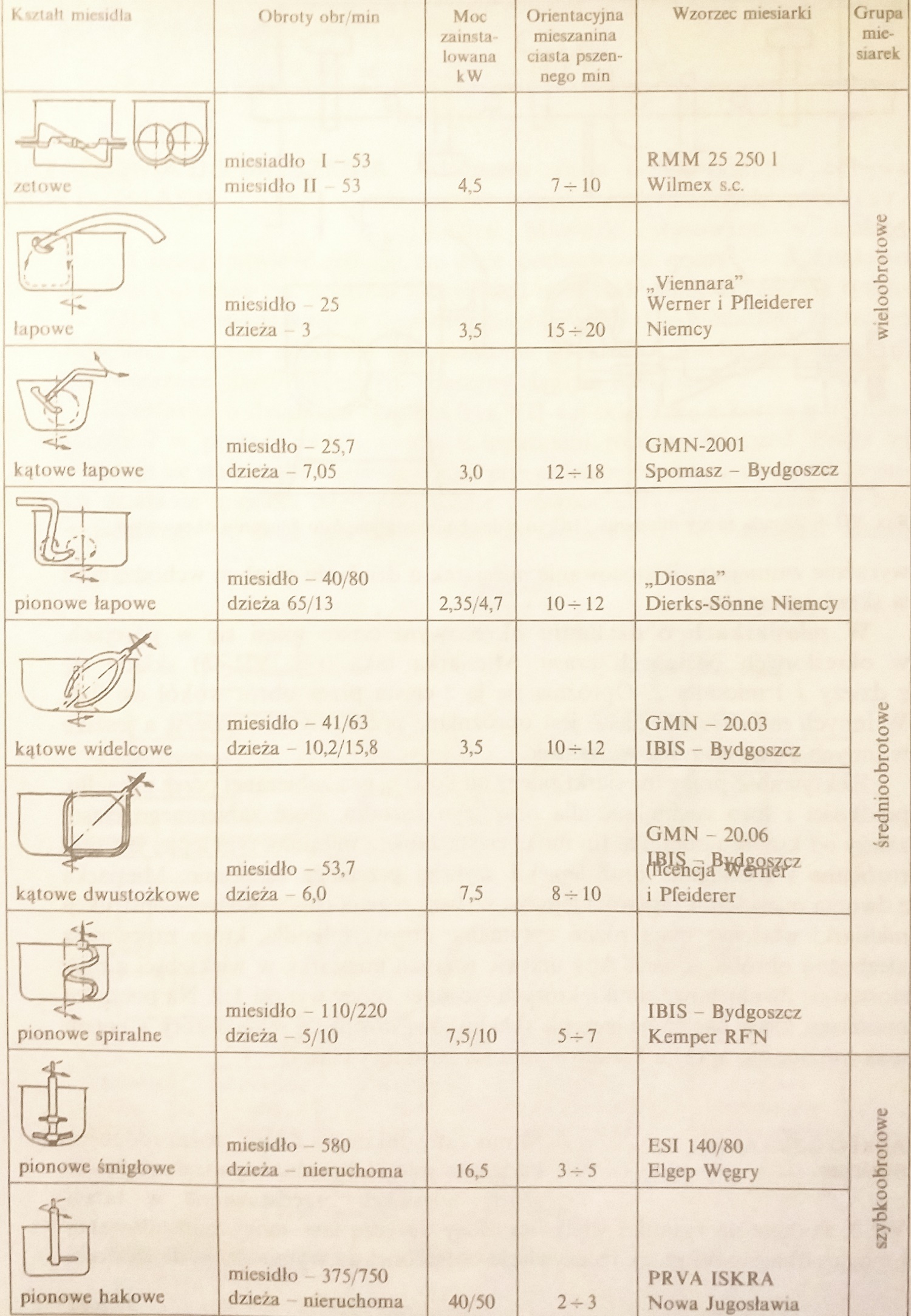
- o średniej intensywności mieszenia ( 60-200 obr/min, czas mieszenia 5-10 min)

- o dużej intensywności mieszenia ( 400-1000 obr/min czas mieszenia 40s do

2 min)

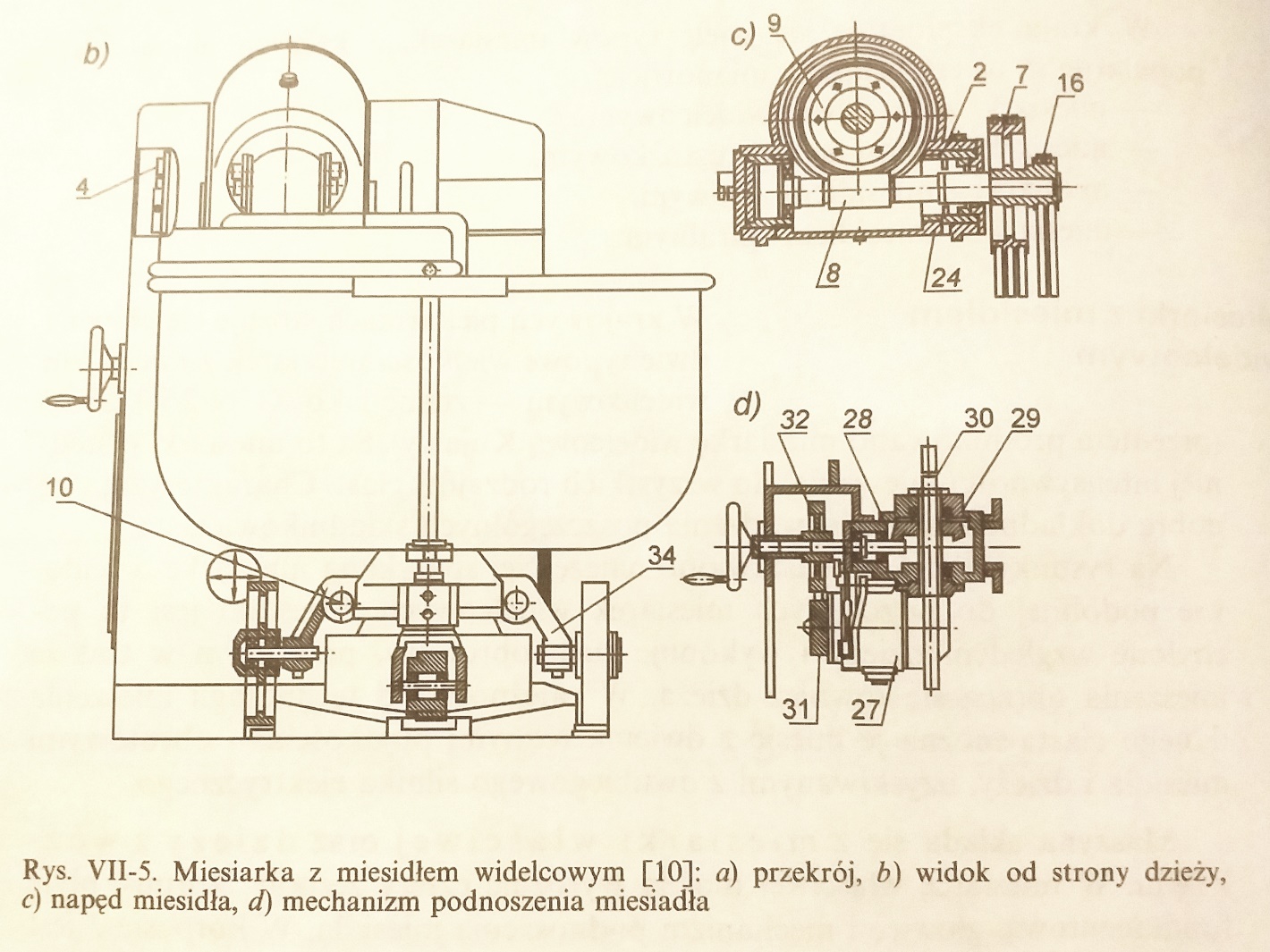


**TEMAT: Kształty miesideł podstawowych typów miesiarek o działaniu okresowym.**



**TEMAT: Charakterystyka poszczególnych miesiarek o działaniu okresowym.**

W miesiarkach o działaniu okresowym miesi się ciasto w porcjach w określonych odstępach czasu. Miesiarka składa się z dzieży i miesidła a opróżnianie następuje przez otwór w dzieży lub za pomocą wywrotnic.



Najczęściej stosowane są miesiarki z miesidłem:

- widelcowym,

- dwustożkowym,

- zetowym,

- spiralnym.

Proszę o przepisanie notatek i przerysowanie rysunków to zeszytu.

Zrób krzyżówkę, hasło główne - PIEKARZ – wykorzystaj do tego wiadomości zdobyte na przedmiocie wyposażenie zakładów piekarskich. Krzyżówkę proszę wysłać do 12.11.2020 godz 20.00, praca zostanie oceniona, w przypadku nie wysłania lub wysłania po terminie otrzymasz ocenę niedostateczną.

Pozdrawiam

Jadwiga Bałchan