

Sprawdzian wiadomości :

1. Na czym polega przesiewanie mąki ?
2. Wymień poznane dozowniki i dlaczego się je stosuje.
3. Jakie znałeś miesiarki i od czego zależy czas mieszania ?
4. Od czego zależy efektywność pracy miesiarki?
5. Podział agregatów do wytwarzania ciast pszennych.

Przepisz notatkę do zeszytu i odpowiedz na powyższe pytania- korzystając z notatek lekcyjnych .

Na odpowiedz czekam do dn. 20.11.2020 godz 20:00

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt mailowy .

Pozdrawiam

Jadwiga Bałchan