

Część III

V. Receptury piekarskie (Moduł II)

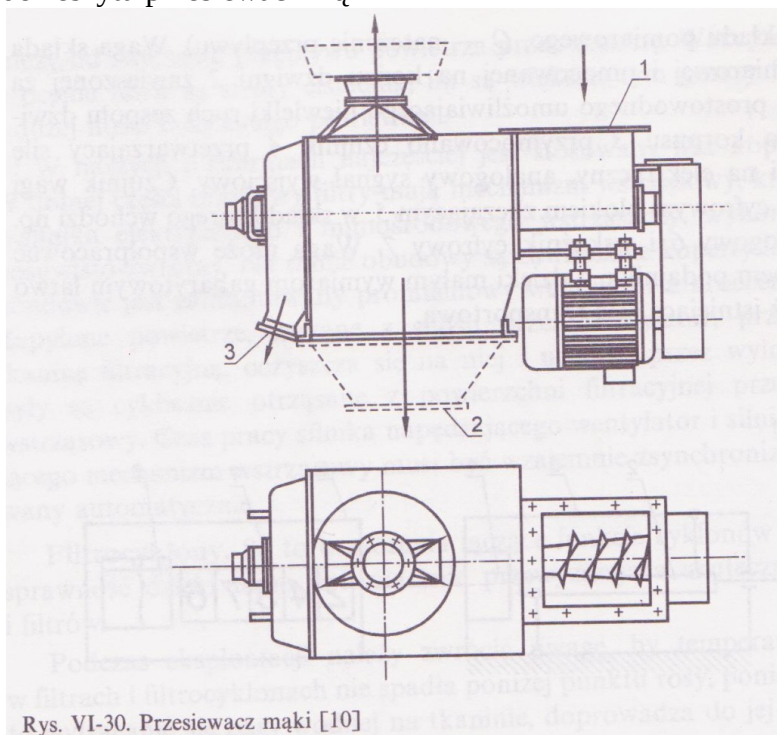
1. Budowa i zastosowanie receptur piekarskich
2. Elementy budowy receptury piekarskiej
3. Namiary surowcowe na ciasta przy zastosowaniu receptur piekarskich (Moduł III)
4. Obliczenie wydajności pieczywa

VI Przygotowanie do produkcji surowców, dodatków i materiałów pomocniczych (Moduł IV)

1. Znaczenie technologiczne i sanitarne przesiewania mąki
2. Przygotowanie wody do produkcji (temperatura i ilość wody)
3. Przygotowanie rozworu soli i cukru
4. Przygotowanie do produkcji jaj
5. Przygotowanie do produkcji drożdży prasowanych i suchych
6. Dobór maszyn i urządzeń oraz sprzętu do przygotowania surowców

VII Przepisy BHP przy produkcji ciast piekarskich

Zadanie: przerysuj do zeszytu przesiewacz mąki



Terminy przesłania prac II część do 18 XI

Terminy przesłania prac III część do 22 XI

Rozwiązania proszę przelać na maila, w temacie proszę napisać „*IMIĘ NAZWISKO, dla Czesławy Tomali, część NUMER CZĘŚCI*”, bardzo proszę przelać rozwiązania w **POJEDYNCZEJ** wiadomości email (jedna część = jeden mail).

*Pozdrawiam,
Tomala Czesława*