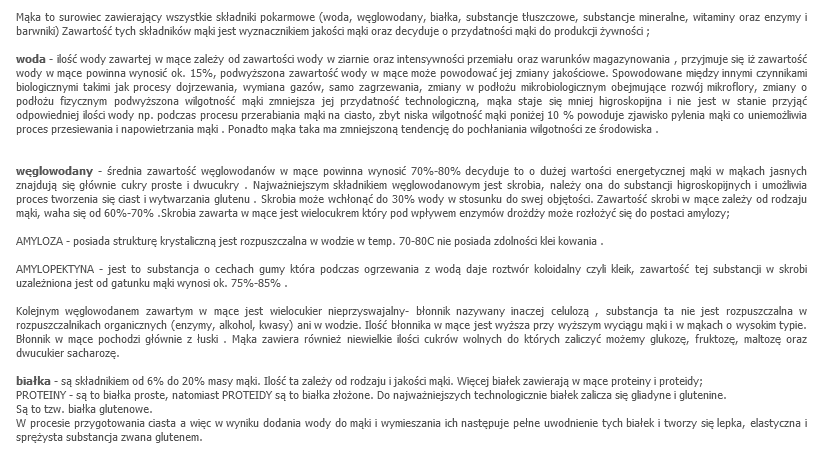
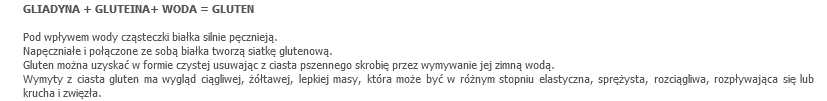
Materiał

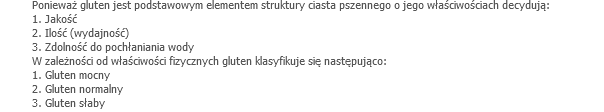
**Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa cz. 1**

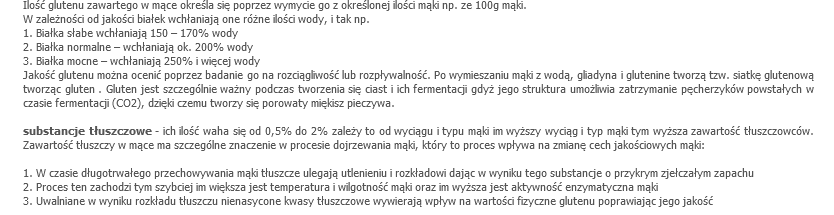
**1.Mąka.**

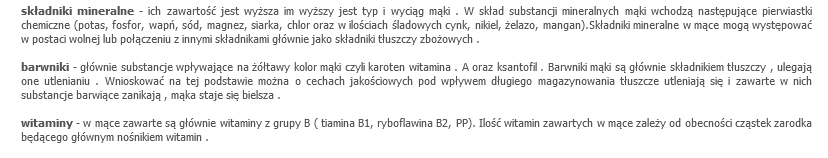


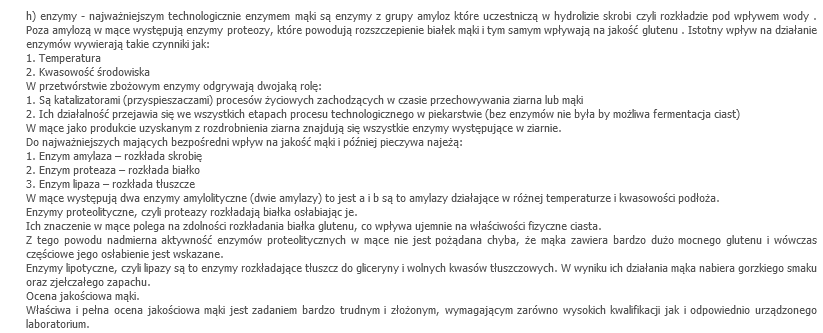


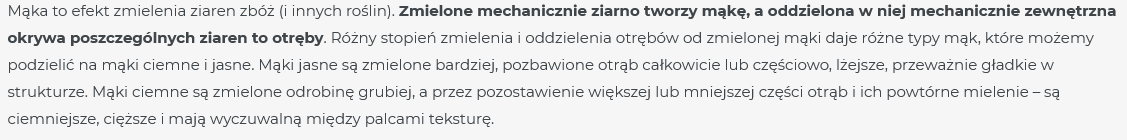






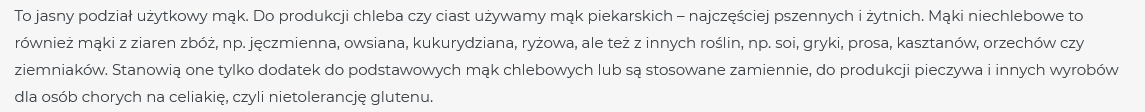








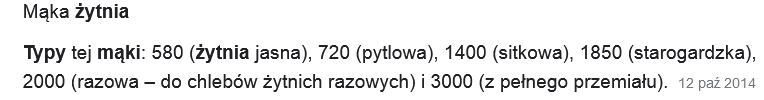


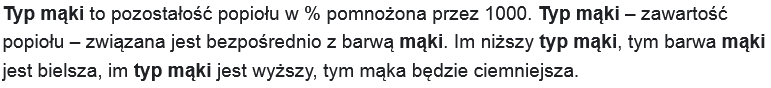






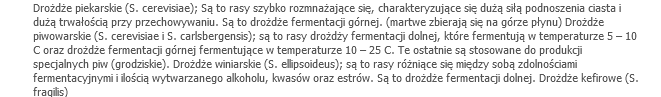


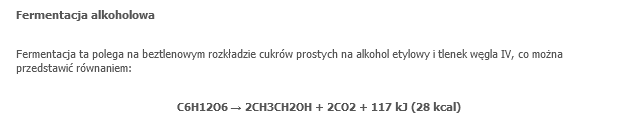


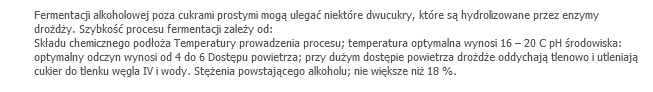


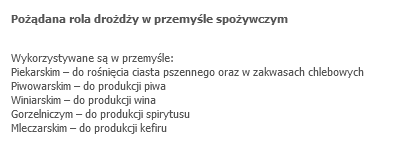
2. Drożdże

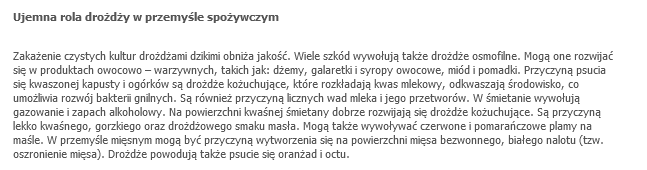












Jeśli temperatura jest powyżej 30 stopni drożdże produkują kwas octowy który ujemnie wpływa na ciasto- ciasto nie rośnie.

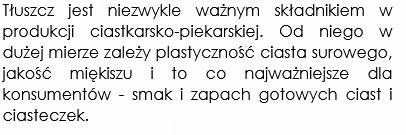
Dobre drożdże charakteryzują się następującymi cechami:

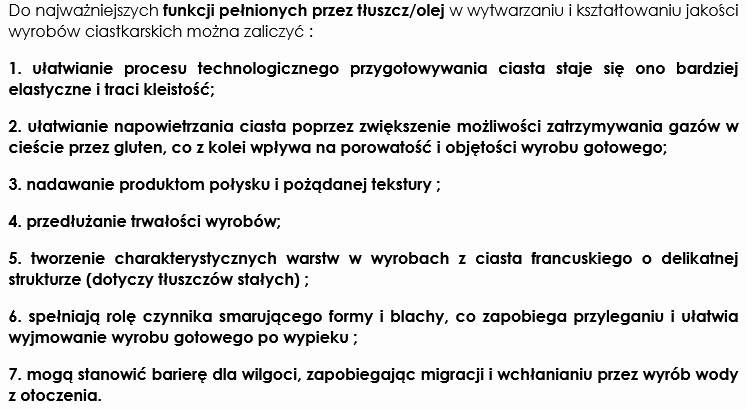
* Barwa jasna kremowa
* Zapach przyjemny, charakterystyczny, bez zapachu octowego
* Smak charakterystyczny, bez posmaku kwaśnego lub gorzkiego
* Kruchość- dają się łatwo przełamać, delikatna mazistość jest dopuszczalny

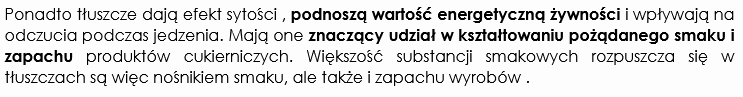
O aktywności drożdży podczas fermentacji alkoholowej decyduje kompleks enzymów znajdujących się w komórce drożdżowej:

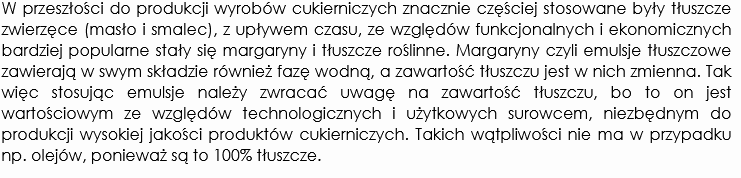
* Zymazy ,kompleks enzymów wywołujących fermentację alkoholową
* Maltaza, rozkładająca cukier maltozę na dwie cząsteczki glukozy
* Inwertaza, rozkładająca cukier sacharozę na jedną cząsteczkę glukozy i jedną cząsteczkę fruktozy
* Lipaza, rozkładająca tłuszcze
* Enzymy proteolityczne, rozkładające białko

3 .Tłuszcze

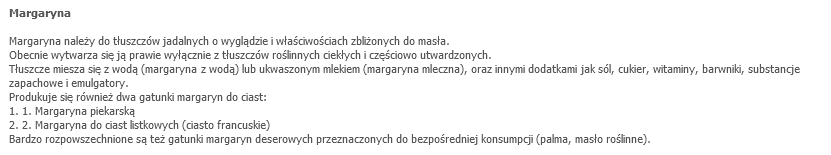




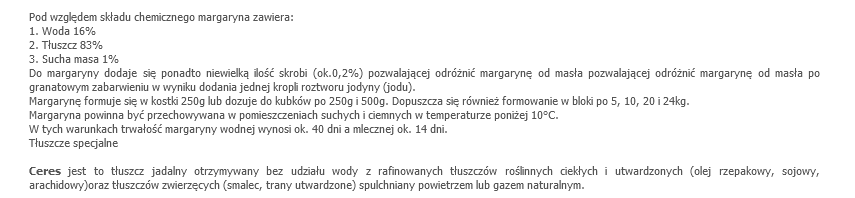






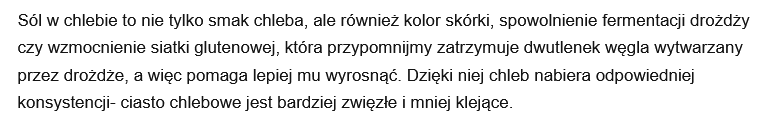


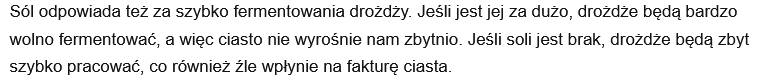
 Margaryna puff plastry- do ciast listkowych

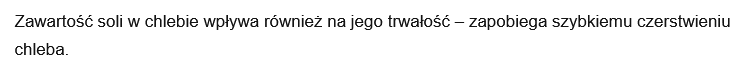


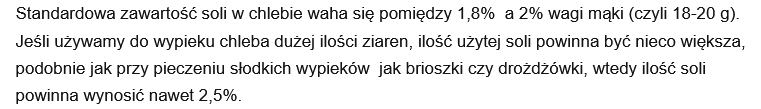
4. Sól











**Materiały pochodza ze stron czasopism branzowych, podrecznika magazynowanie surowców piekarskich, grafiki ze stron internetowych.**

**ODPOWIEDZI NA PYTANIA I TEST ODESLIJ NA POCZTĘ SŁUŻBOWA DO 27 maja**

ZADANIA

1.Wyjasnij pojęcia: gluten, , mąka chlebowa, margaryna puff

2.Co oznacza typ mąki 720

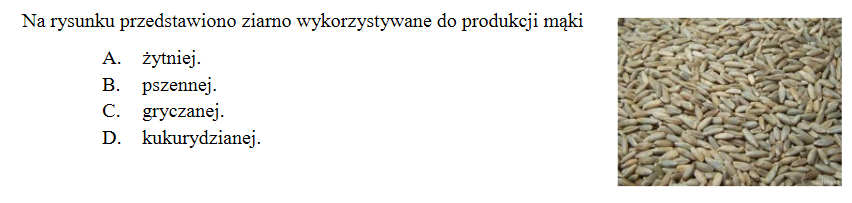
3.Gdzie przechowuje się w waszym miejscu praktyk mąkę, drożdże, tłuszcze( podaj miejsce i temperaturę)

4.Opisz rolę soli w chlebie.

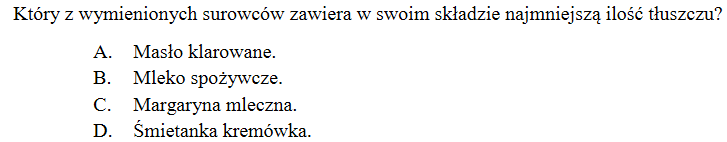
5. Wyjaśnij jaki jest związek enzymów komórki drożdżowej z prawidłowym przebiegiem fermentacji alkoholowej.

**6.Test**

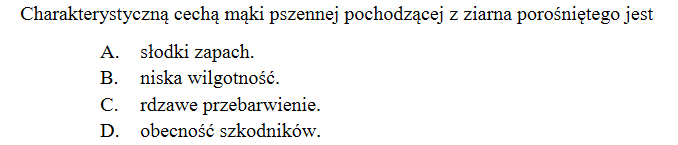
**Zad 1**



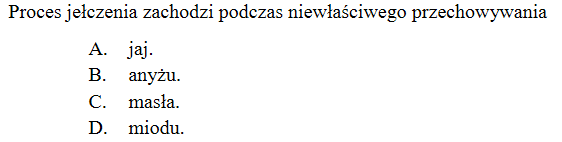
**Zad 2**



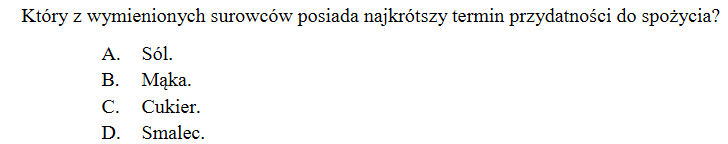
**Zad 3**



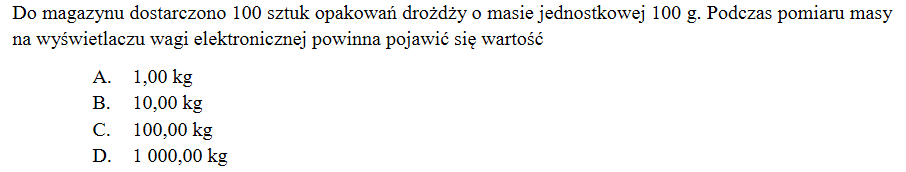
**Zad 4**



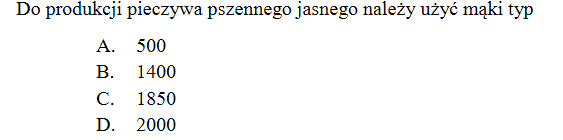
**Zad 5**



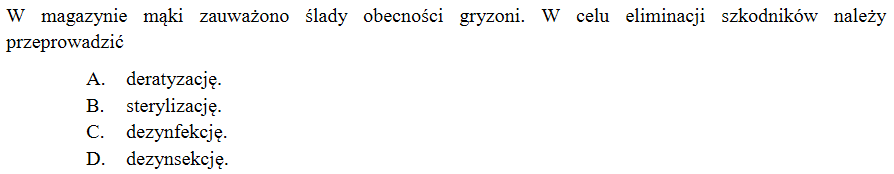
**Zad 6**



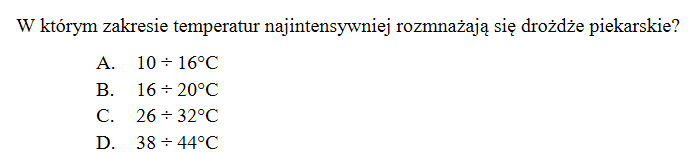
**Zad 7**



Zad 8



Zad 9



**Zad 10**

