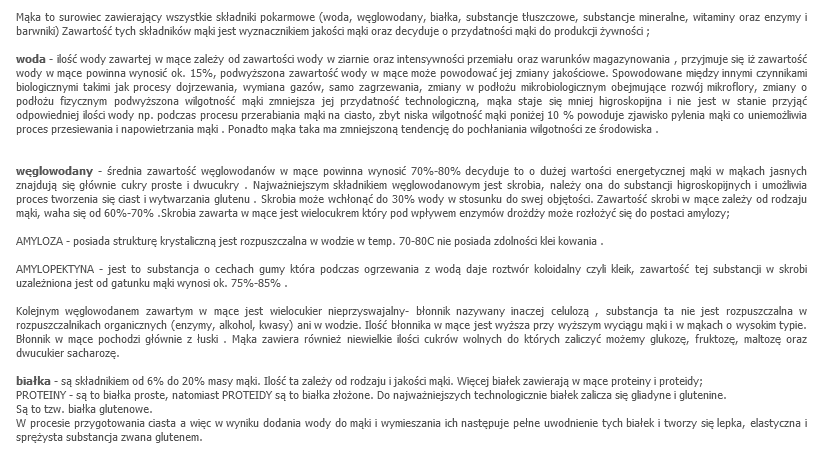
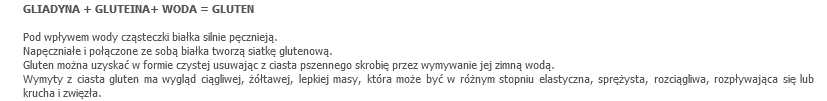
Materiał

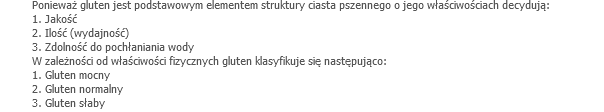
**Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa cz. 1**

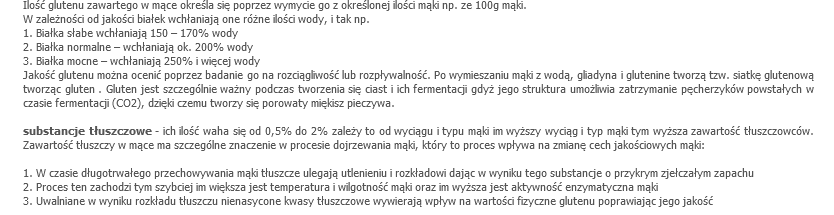
**1.Mąka.**

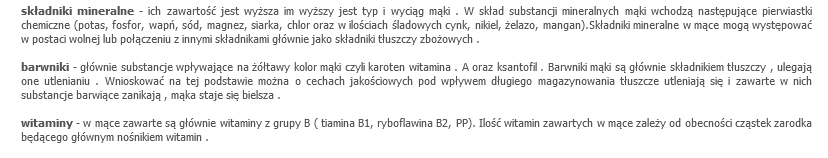


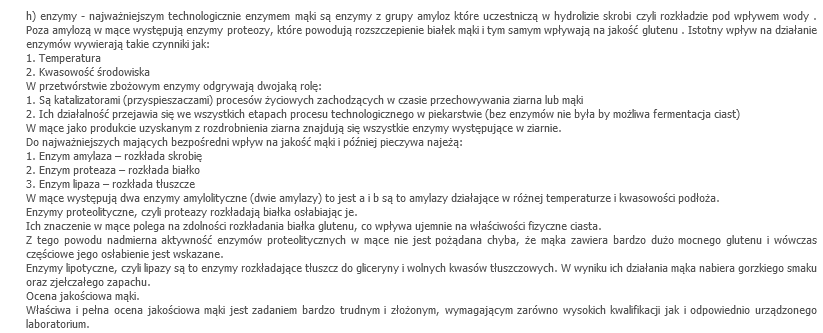


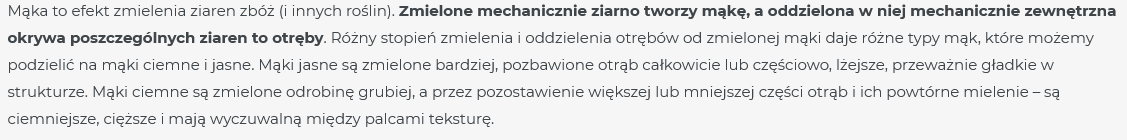






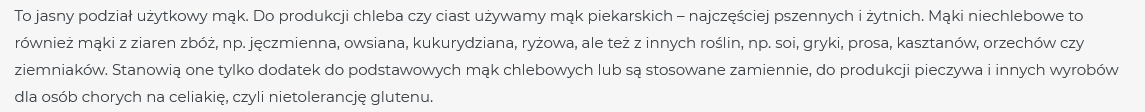








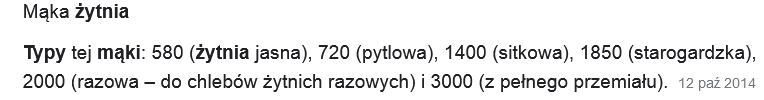


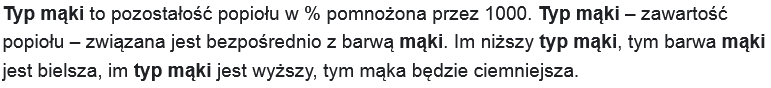






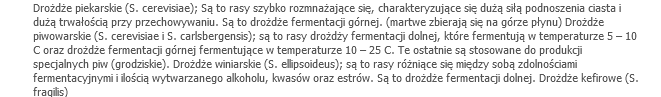


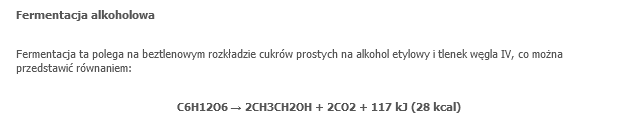


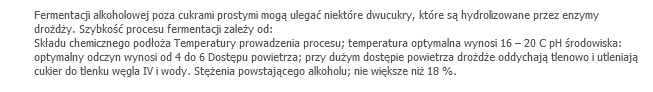


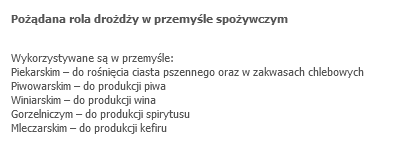
**2. Drożdże**

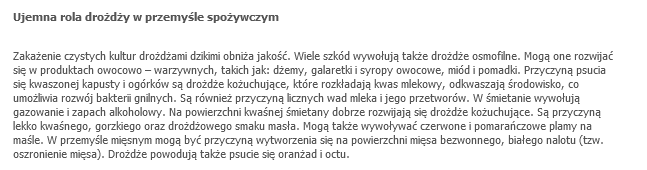












Jeśli temperatura jest powyżej 30 stopni drożdże produkują kwas octowy który ujemnie wpływa na ciasto- ciasto nie rośnie.

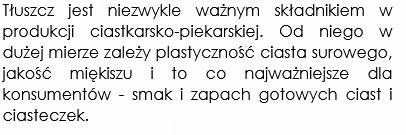
Dobre drożdże charakteryzują się następującymi cechami:

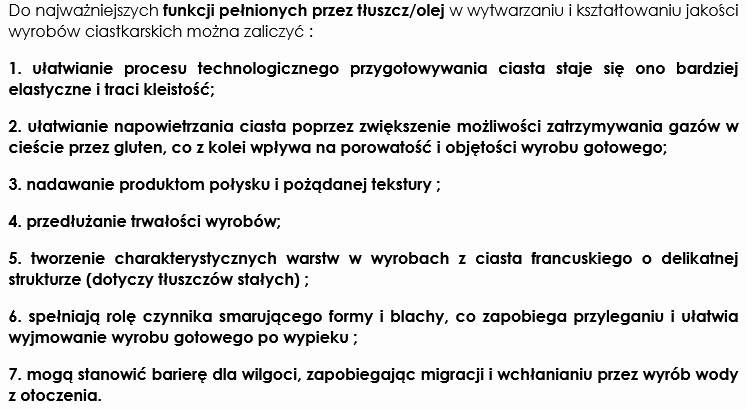
* Barwa jasna kremowa
* Zapach przyjemny, charakterystyczny, bez zapachu octowego
* Smak charakterystyczny, bez posmaku kwaśnego lub gorzkiego
* Kruchość- dają się łatwo przełamać, delikatna mazistość jest dopuszczalny

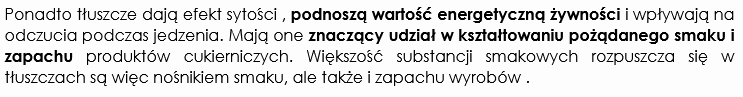
O aktywności drożdży podczas fermentacji alkoholowej decyduje kompleks enzymów znajdujących się w komórce drożdżowej:

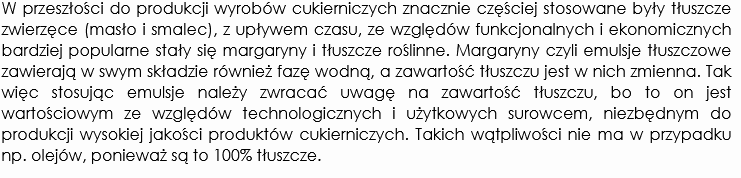
* Zymazy ,kompleks enzymów wywołujących fermentację alkoholową
* Maltaza, rozkładająca cukier maltozę na dwie cząsteczki glukozy
* Inwertaza, rozkładająca cukier sacharozę na jedną cząsteczkę glukozy i jedną cząsteczkę fruktozy
* Lipaza, rozkładająca tłuszcze
* Enzymy proteolityczne, rozkładające białko

**3 . Tłuszcze**

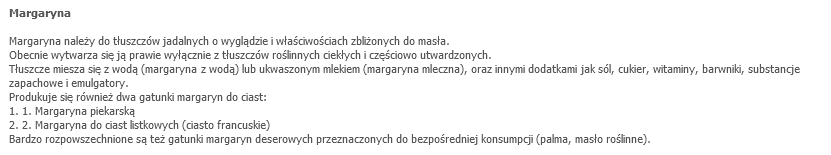




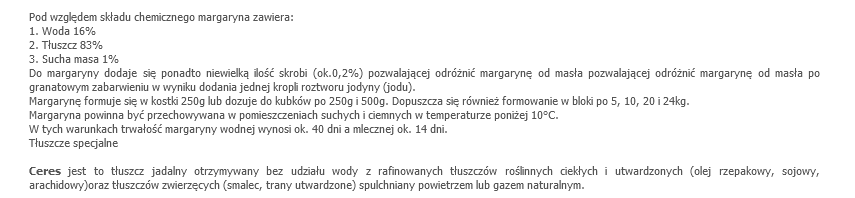






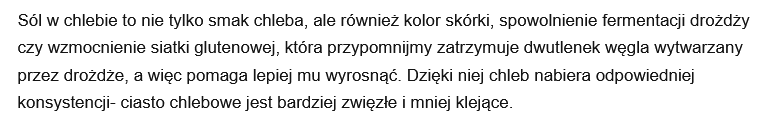


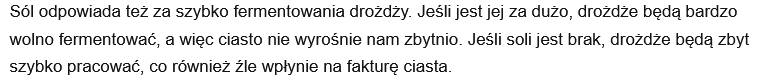
Margaryna puff plastry- do ciast listkowych

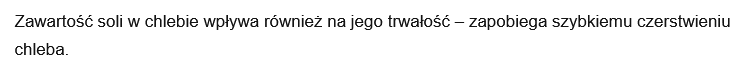


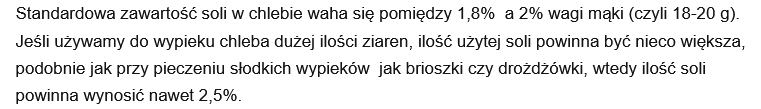
**4. Sól**











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

**ODPOWIEDZI NA PYTANIA I TEST ODESLIJ NA POCZTĘ SŁUŻBOWA DO 6 maja**

ZADANIA

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

2.Co oznacza typ mąki 500

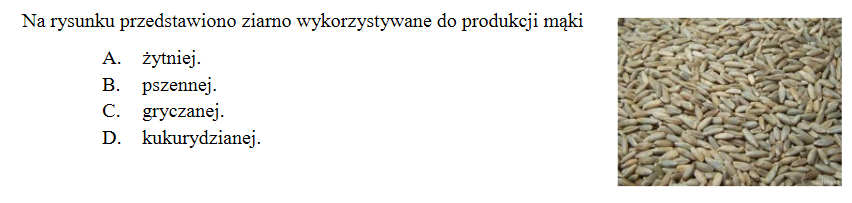
3.Gdzie przechowuje się w waszym miejscu praktyk mąkę, drożdże, tłuszcze( podaj miejsce i temperaturę)

4.Opisz rolę soli w chlebie.

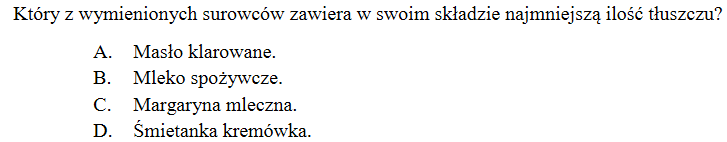
5. Wyjaśnij jaki jest związek enzymów komórki drożdżowej z prawidłowym przebiegiem fermentacji alkoholowej.

6.Test

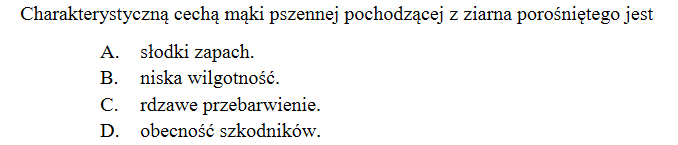
Zad 1



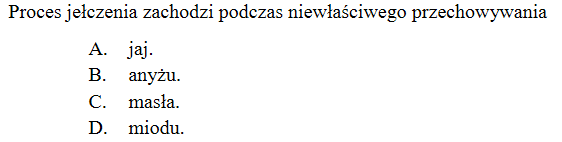
Zad 2



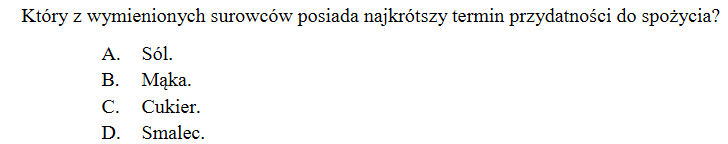
Zad 3



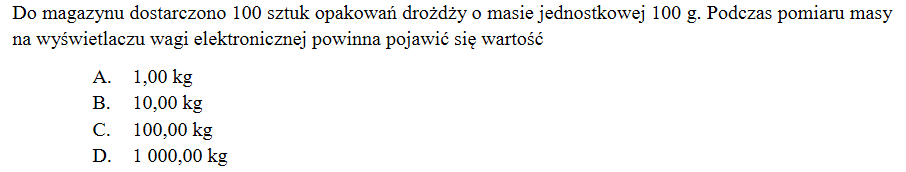
Zad 4



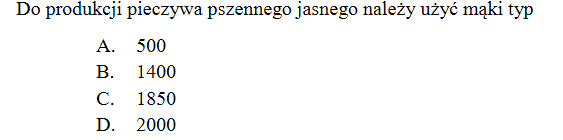
Zad 5



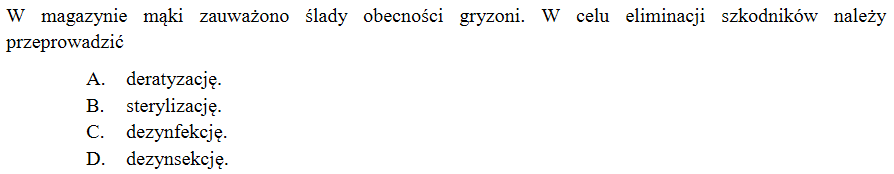
Zad 6



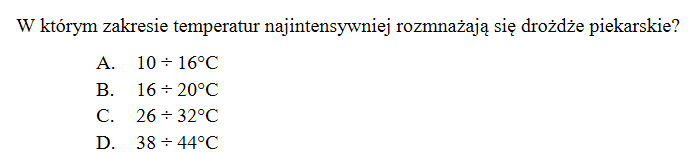
Zad 7



Zad 8



Zad 9



Zad 10

