

**Temat: Ogólna charakterystyka różnych ciast i technik ich sporządzania.**

Proszę zapoznać się z wiadomościami z podręcznika strony od 157 do 160.

Proszę w zeszyte przedmiotowym zapisać temat lekcji oraz notatki według poniższego planu:

1. Podział ciast według różnych kryteriów:

A) wg składu surowcowego i przebiegu procesu technologicznego

- |                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
| 1 kruche        | 7 biszkoptowe                       |
| 2 półkruche     | 8 biszkoptowo-tłuszczowe (piaskowe) |
| 3 francuskie    | 9 drożdżowe                         |
| 4 półfrancuskie | 10 obgotowywane                     |
| 5 parzone       | 11 zbijane                          |
| 6 piernikowe    |                                     |

B) wg sposobu obróbki cieplnej:

- (notatka)
- (notatka)
- (notatka)

C) wg smaku

- (notatka)
- (notatka)

D) wg wielkości

- (notatka)
- (notatka)

2. Składniki podstawowe ciast i ich charakterystyka:

- A) mąka (dłuższa notatka)
- B) tłuszcz (notatka)
- C) jaja (notatka)
- D) płyny (notatka)
- E) środki słodzące (notatka).

3. Składniki uzupełniające:

- A) środki spulchniające (notatka)
- B) dodatki smakowo-zapachowe (notatka)
- C) inne dodatki i sposób i przygotowania:
  - (notatka)
  - (notatka)
  - (notatka)
  - (notatka)
  - (notatka)

