

Temat: Ciasta parzone. Ciasta piernikowe.

Podręcznik strony od 177 do 185.

- I. Ciasta parzone czyli ptysiowe.
 1. Cechy charakterystyczne ciast parzonych.
 2. Składniki ciast parzonych i ich charakterystyka.
 3. Etapy sporządzania ciasta i ich charakterystyka:
 - a) zaparzenie mąki,
 - b) zarabianie ciasta
 - c) formowanie korpusów,
 - d) wypiek.
 4. Wady ciasta parzonego i ich przyczyny.
 5. Asortyment wyrobów

- II. Ciasta piernikowe.
 1. Charakterystyczne cechy ciast i ich składniki.
 2. Sposoby sporządzania ciast piernikowych:
 - a) na zimno,
 - b) przez zaparzenie,
 - c) techniką ciast kruchych (drobne wyroby),
 - d) techniką ciast biszkoptowo-tłuszczowych (pierniki formowane).
 3. Zmiany fizykochemiczne podczas leżakowania i wypieku.
 4. Wady pierników i ich przyczyny.
 5. Asortyment ciast piernikowych.