

## **К О Н С П Е К Т**

По Основни технологии в специалността – XI клас

1. Характеристика на тестото
2. Агрегатни фази на тестото
3. Видове замесвания
4. Съзряване на тестото
5. Съзряване на тестото
6. Еднофазно и двуфазно замесване на тестото
7. Интензивно замесване
8. Разделяне , окръгляване и формиране на тестото
9. Термична обработка на тестото
10. Варене, пържене ,сушене
11. Производство на основни видове хляб
12. Производство на хляб от обогатено тесто