

Директор: .....  
/Лиляна Стоянова/

Утвърден със заповед №РД

## **Конспект**

### **По Технология на специалността – XII клас, СФО**

**Професия : „Техник технолог в хранително-вкусовата промишленост“**

**Специалност : „Производство на хляб , хлебни и сладкарски изделия “**

- 1. Сладкарски основи от парено тесто.**
- 2. Сладкарски основи от обикновено белтъчно тесто.**
- 3. Сладкарски основи „ Алказар”**
- 4. Сладкарски кремове-класификация.**
- 5. Маслени кремове.**
- 6. Млечно –нишестени кремове.**
- 7. Безяйчни кремове.**
- 8. Сладкарски глазури.**
- 9. Сладкарски сиропи.**
- 10. Сочни сладкарски изделия.**
- 11. Сухи сладкарски изделия.**
- 12. Хляб с добавки от семена.**
- 13. Хляб с квас.**
- 14. Хляб с повишена хранителна стойност.**
- 15. Хлебни изделия от многолистно маслено тесто.**
- 16. Сурови сладки без глутен.**
- 17.Миксове за хляб и хлебни изделия.**