

Директор:
/Лиляна Стоянова/

Утвърден със заповед №РД

Конспект

по Технология на специалността– IX клас, СФО

Професия : „ Хлебар-сладкар“

Специалност : „Производство на хляб и хлебни изделия “

1. Химичен състав на пшеничното брашно.
2. Хлебопекарни свойства на брашното.
3. Ръжено брашно.
4. Готварска сол.
5. Пресувана мая.
6. Подготовка на брашното за замесване.
7. Подготовка на маята за замесване.
8. Подготовка на готварската сол.
9. Подготовка на брашното за замесване.
10. Подготовка на воата за замесване.
11. Видове замесвания.
12. Съзряване на тестото.
13. Еднофазно замесване на тестото.
14. Двухфазно замесване на тестото.
15. Интензивно замесване на тестото.
16. Делене на тестото.
17. Окръгляване на тестото.

18. Формиране на тестото.
19. Химичен начин за разбухване на тестото.
20. Същност на термичната обработка на тестото.
21. Изстиване и изсъхване на хляба.
22. Изисквания към амбалажа.
23. Изисквания към помещенията и опаковките.