ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - ГР. НОВА ЗАГОРА

Конспект

по **Технологии в сладкарството - РПП** за **XII** клас

Специалност: „Производство на хляб и хлебни изделия“
Професия: „Хлебар - сладкар“

Вид на изпита: писмен за определяне на годишна оценка, поправителен, приравнителен
Форма на обучение: самостоятелна, дневна

1. Полуфабрикати в сладкарското производство
2. Класификация на сладкарските теста
3. Сладкарски основи от пандишпаново тесто - технологична схема
4. Сладкарски основи от индианово тесто - технологична схема
5. Сладкарски основи от бишкотено тесто - технологична схема
6. Сладкарски основи от маслено тесто - технологична схема
7. Сладкарски основи от бъркано-маслено тесто - технологична схема
8. Сладкарски основи от кейково тесто - технологична схема
9. Сладкарски основи от обикновено линцер тесто - технологична схема
10. Сладкарски основи от обикновено медено тесто - технологична схема
11. Сладкарски основи от многолистно маслено тесто - технологична схема
12. Сладкарски кремове - класификация
13. Сладкарски сиропи
14. Формиране на сладкарски изделия от полуфабрикати
15. Сладкарски глазури
16. Сладкарски гарнировки
17. Характеристика на сочни сладкарски изделия
18. Технология на сухи пасти

Препоръчителна литература:

1. Караджов, Г. и др**.** *Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия. Матком, 2007*