

Opis:

Treści zawarte w podręczniku pozwalają uczniom i przyszłym pracownikom zakładów cukierniczych zdobyć aktualną wiedzę w zakresie:

- tworzyw dekoracyjnych i zasad dekorowania wyrobów gotowych,
- charakterystyki i technologii wytworzenia wyrobów cukierniczych, lodów i wyrobów ciastkarskich,
- kierunków rozwoju branży cukierniczej.

Spis treści:

Wstęp

VIII. TWORZYWA DEKORACYJNE. DEKOROWANIE WYROBÓW

1. Podstawowe wiadomości związane z tworzeniem dekoracji
2. Tworzywa dekoracyjne
3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych

IX. WYROBY CUKIERNICZE

1. Cukierki
2. Wyroby wschodnie
3. Wyroby czekoladowe

X. LODY**XI. WYROBY CIASTKARSKIE**

1. Wyroby z ciasta drożdżowego
2. Wyroby z ciast listkowych
3. Wyroby z ciast kruchych
4. Wyroby z ciasta biszkoptowego
5. Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego
6. Wyroby z ciasta parzonego
7. Wyroby z ciast piernikowych
8. Wyroby bezowe
9. Wyroby z ciast zbitych
10. Wyroby z ciast obgotowywanych
11. Wyroby waflowe
12. Serniki
13. Ciasta makowe
14. Wyroby z mas orzechowych, migdałowych i kokosowych
15. Ciasta okruszowe
16. Torty
17. Mazurki
18. Drobne wyroby bankietowe

XII. DOKUMENTACJA ROZLICZENIOWA W ZAKŁADZIE CUKIERNICZYM**XIII. KIERUNKI ROZWOJU BRANŻY CUKIERNICZEJ**

Bibliografia