

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia..... podpis.....

PIECZENIE

Baking



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2017 r.

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia..... podpis.....

PIECZENIE

Baking



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2017 r.

Wymagania próby na sprawność

1. Wyjaśnić różnice w wartościach odżywczych między mąką pełnoziarnistą a białą.

Zaliczono: data, podpis.....

2. Omówić działanie drożdży w procesie wyrabiania chleba.

Zaliczono: data, podpis.....

3. Podać po jednej sytuacji ze Starego i Nowego Testamentu, w których jest mowa o zaczynie/zakwasie.

Zaliczono: data, podpis.....

4. Upieść chleb pełnoziarnisty (może być pszenica, żyto lub owies, itp.).

Zaliczono: data, podpis.....

5. Upieść dwa z niżej wymienionych rodzajów pieczywa:
- bułeczki drożdżowe,
 - chleb praśny,
 - pałeczki chlebowe,
 - bajgle,
 - chleb z warzywami.

Zaliczono: data, podpis.....

6. Wyjaśnić dlaczego nie powinno się używać proszku do pieczenia i sody oczyszczonej oraz z jakiego powodu połączenie mleka, cukru i jajek jest niezdrowe.

Zaliczono: data, podpis.....

7. Wyjaśnić w jaki sposób najlepiej sprawdzić, czy ciasto jest już upieczone oraz co zrobić aby ciasto nie „opadło” zaraz po upieczeniu.

Zaliczono: data, podpis.....

8. Przygotować dwa z poniższych wypieków:
- ciasto z podstawowych składników (dowolne),
 - ciasto z pudełka (dowolne),
 - keks,
 - ciasto biszkoptowe.

Zaliczono: data, podpis.....

9. Przygotować po jednym cieście dla każdej z podanych kategorii:
- upieczone z dowolnymi owocami (także cytrusami),
 - bez pieczenia (upieczony jest tylko spód), ze świeżymi owocami, agarem itp.

Zaliczono: data, podpis.....

10. Przygotować i upieść ciastka według dowolnego przepisu, które przed pieczeniem należy schłodzić w lodówce. Zalecane jest używanie zdrowych składników: owoce, owies, orzechy itd.

Zaliczono: data, podpis.....

11. Przygotować zeszyt (książkę) z przepisami wszystkich powyższych wypieków oraz innych przepisów, które chciałby zrobić. Zebrał jak najwięcej przepisów, wykorzystujących owoce, bez dużych ilości cukru.

Zaliczono: data, podpis.....

Wymagania próby na sprawność

1. Wyjaśnić różnice w wartościach odżywczych między mąką pełnoziarnistą a białą.

Zaliczono: data, podpis.....

2. Omówić działanie drożdży w procesie wyrabiania chleba.

Zaliczono: data, podpis.....

3. Podać po jednej sytuacji ze Starego i Nowego Testamentu, w których jest mowa o zaczynie/zakwasie.

Zaliczono: data, podpis.....

4. Upieść chleb pełnoziarnisty (może być pszenica, żyto lub owies, itp.).

Zaliczono: data, podpis.....

5. Upieść dwa z niżej wymienionych rodzajów pieczywa:
- bułeczki drożdżowe,
 - chleb praśny,
 - pałeczki chlebowe,
 - bajgle,
 - chleb z warzywami.

Zaliczono: data, podpis.....

6. Wyjaśnić dlaczego nie powinno się używać proszku do pieczenia i sody oczyszczonej oraz z jakiego powodu połączenie mleka, cukru i jajek jest niezdrowe.

Zaliczono: data, podpis.....

7. Wyjaśnić w jaki sposób najlepiej sprawdzić, czy ciasto jest już upieczone oraz co zrobić aby ciasto nie „opadło” zaraz po upieczeniu.

Zaliczono: data, podpis.....

8. Przygotować dwa z poniższych wypieków:
- ciasto z podstawowych składników (dowolne),
 - ciasto z pudełka (dowolne),
 - keks,
 - ciasto biszkoptowe.

Zaliczono: data, podpis.....

9. Przygotować po jednym cieście dla każdej z podanych kategorii:
- upieczone z dowolnymi owocami (także cytrusami),
 - bez pieczenia (upieczony jest tylko spód), ze świeżymi owocami, agarem itp.

Zaliczono: data, podpis.....

10. Przygotować i upieść ciastka według dowolnego przepisu, które przed pieczeniem należy schłodzić w lodówce. Zalecane jest używanie zdrowych składników: owoce, owies, orzechy itd.

Zaliczono: data, podpis.....

11. Przygotować zeszyt (książkę) z przepisami wszystkich powyższych wypieków oraz innych przepisów, które chciałby zrobić. Zebrał jak najwięcej przepisów, wykorzystujących owoce, bez dużych ilości cukru.

Zaliczono: data, podpis.....