

41. OPAKOVÁNÍ

Řešení

1. Chléb je dennodenní složkou naší výživy, rozdělujeme jej podle barvy na chléb **bílý, světlý, tmavý a speciální.**
2. Střídka bílého chleba je velmi **světlé** barvy, je vysýchavá až **drolivá.**
3. Kmínový chléb má tvar **šišky**, hmotnost 0,5 kg – **1,5 kg.**
4. Moskevský chléb patří mezi **tmavé** chleby.
5. Obvykle vyšší obsah vitamínů skupiny B mají **tmavé** chleby.
6. Dováženým druhem speciálního chleba, který je suchý, křupavý, lehce stravitelný a má dietní charakter je **Knäcke Brot.**
7. Lidskými smysly kontrolujeme u přejímky chleba zejména **množství, čerstvost, vůni a vzhled (deformace, znečištění, spálení)**
8. Vyjmenujte zásady ukládání chleba: **Regály čisté, pokládáme na hranu nebo na naležato, dovolené sousedství, bezprašnost, bez živočišných škůdců, 60 cm od podlahy, pozor na výkyvy teplot, přísná hygiena.**
9. Při prodeji chleba je dodržovaná přísná **hygiena** a zákaz **ohmatávání** zboží.
10. Velké písmeno „K“ na kůrce chleba znamená, že jde o **kmínový** chléb.
11. Jaké vady může vykazovat chléb? **Plesnivění, spálená kůrka, nedopečení, mechanické znečištění, napadení živočišnými škůdci, cizí předměty.**
12. Bílé pečivo podle použitých surovin může být **běžné** a **jemné.**
13. Kterými surovinami sypeme běžné pečivo? **Solí, kmínem, mákem.**
14. K tržním druhům jemného **tukového** pečiva patří neplněné **briošky.**
15. Jemné pečivo máslové je **bohatší** na dílčí přísady a na povrchu je často zdobeno **jádrovinou.**

16. K tržním druhům jemného **máslového** pečiva patří vánoční a velikonoční mazance, **svatební** koláče a krajové speciality.
17. Deformace, plísň, spálené nebo nedopečené zboží patří mezi **vady** pečiva.
18. Balené druhy zboží mají **datum spotřeby** uvedeno na obale
19. Jaké druh pečiva doporučíte diabetikovi? **Knäcke brot, diabetický chleba nebo tmavé druhy chleba.**
20. Inovační výrobky jsou výrobky **nové**, které obohacují základní sortiment pečiva.
21. **Trvanlivé** pečivo tvoří široký sortiment oplatků, sušenek, perníků a dalších výrobků.
22. Nádobky na zmrzlinu a dortové oplatky patří mezi **neplněné** oplatky.
23. Zařadte „miňonky, tatranky a horalky“ **Oplatky plněné, máčené a polomáčené.**
24. Perníky rozdělujte do 3 skupin. Uveďte je. **A) na strouhání B) glazované C) máčené a polomáčené**
25. Trvanlivé pečivo s vyšším obsahem tuku chráníme před **slunečními paprsky a vyšší teplotou.**