IIK_technologia_Olas_26maja

Temat: Ciasta francuskie i półfrancuskie.

1. Ciasta francuskie (listkowych)
   a) charakterystyczne cechy
   b) podział ciast listkowych,
   c) składniki i ich właściwości,
   d) sporządzanie ciasta francuskiego,
   e) zmiany fizykochemiczne podczas wypieku
   f) wady ciast francuskich i ich przyczyny
   g) asortyment ciast francuskich.

2. Ciasta półfrancuskie:
   a) rodzaje
   b) sporządzanie
   c) zmiany podczas sporządzania i pieczenia,
   d) asortyment ciast półfrancuskich.