TEMAT : CIASTA BISZKOPTOWE ORAZ BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWE

Do opracowania wykorzystaj podręcznik ,, Sporządzanie potraw i napojów" cz.1 str.185-194

1.Wymień podstawowy skład ciasta biszkoptowego

2. Opisz metody produkcji ciasta biszkoptowego „na zimno i na ciepło"

3. W jakiej temperaturze wypieka się ciasta biszkoptowe ?

4. Co jest czynnikiem spulchniającym ciasto biszkoptowe?

5. Zaproponuj asortyment wypieków z ciasta biszkoptowego

6. Jakie są cechy ciasta biszkoptowo- tłuszczowego?

7. Przedstaw proces produkcji ciasta biszkoptowo –tłuszczowego

8. Czym charakteryzuje się keks ?