

Obsah

1	Perníkové těsto	/9
1.1	Historie výroby perníku	/9
1.2	Suroviny pro výrobu perníkového těsta	/11
1.3	Výroba perníkového těsta	/14
1.3.1	Příprava a zadělání těsta	/15
1.3.2	Odležení těsta	/19
1.3.3	Úprava těsta k pečení	/20
1.3.4	Tvarování a pečení perníkového těsta	/21
1.3.5	Konečná úprava pečených výrobků	/23
1.4	Výrobky z perníkového těsta	/23
	<i>Kontrolní otázky</i>	<i>/27</i>
2	Kynuté těsto	/28
2.1	Charakteristika kynutého těsta	/28
2.2	Výběr a úprava surovin	/30
2.3	Výroba kynutého těsta	/32
2.3.1	Příprava a zrání kvásku	/32
2.3.2	Mísení těsta	/33
2.3.3	Biochemické procesy probíhající při kynutí těsta	/33
2.4	Tvarování těsta	/35
2.5	Pečení výrobků z kynutého těsta	/36
2.6	Výrobky z kynutých těst	/37
2.7	Listové kynuté těsto (plundrové)	/47
	<i>Kontrolní otázky</i>	<i>/50</i>
3	Zmrzliny	/51
3.1	Charakteristika zmrzlin	/51
3.2	Výběr a úprava surovin	/53
3.3	Předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin	/58
3.4	Evidence o výrobě zmrzliny	/59
3.5	Rozdělení zmrzlin	/59
3.5.1	Zmrzliny připravované ze základních surovin	/59
3.5.2	Zmrzliny připravované z tekutých směsí	/62

3.5.3	Zmrzliny připravované z práškových směsí	/63
3.5.4	Mikrobiální čistota zmrzliny	/64
3.6	Zmrzlinové výrobky	/64
3.6.1	Zmrzlinové poháry	/65
3.6.2	Zmrzlinové speciality	/66
3.7	Mražené krémy	/68
3.7.1	Použití mražených krémů	/69
3.7.2	Hluboce zmražená zmrzlina	/69
3.7.3	Zařízení na výrobu mražených krémů	/70
	<i>Kontrolní otázky</i>	/71

4 Dia výrobky /72

4.1	Zásady pro výrobu dietních výrobků	/73
4.2	Výrobky pro diabetiky	/73
4.3	Výrobky pro bezlepkovou dietu	/87
4.4	Výrobky vhodné pro redukční dietu	/96
4.5	Výrobky vhodné pro žlučnickovou dietu	/97
4.6	Výrobky vhodné pro žaludeční dietu	/98
	<i>Kontrolní otázky</i>	/99

5 Restaurační moučníky /100

5.1	Charakteristika restauračních moučníků	/100
5.2	Technologické postupy	/101
5.2.1	Blanšírování	/101
5.2.2	Macerování	/102
5.2.3	Filírování	/102
5.2.4	Mixování	/102
5.2.5	Vaření	/102
5.2.6	Vaření ve vodní lázni	/103
5.2.7	Pečení	/103
5.2.8	Pečení na pánvi	/103
5.2.9	Smažení	/103
5.2.10	Grilování	/104
5.2.11	Flambování	/104
5.3	Rozdělení restauračních moučníků	/104
5.3.1	Vařené moučníky	/105
5.3.2	Moučníky vařené ve vodní lázni	/110
5.3.3	Pečené moučníky	/113
5.3.4	Moučníky pečené na pánvi	/119
5.3.5	Moučníky pečené v peci na pánvi	/121

5.3.6	Smažené moučníky	/122
5.3.7	Studené moučníky	/125
5.3.8	Ovocné moučníky	/129
5.3.9	Speciální moučníky	/132
5.3.10	Slané a sýrové moučníky	/138
	<i>Kontrolní otázky</i>	/139
6	Oplatky	/140
6.1	Charakteristika oplatek	/140
6.2	Výběr a úprava surovin	/141
6.3	Výroba oplatek	/143
6.3.1	Příprava oplatkového těsta	/143
6.3.2	Pečení oplatek	/146
6.3.3	Konečná úprava oplatek	/146
6.3.4	Hnědé oplatky	/147
6.3.5	Bílé oplatky	/148
	<i>Kontrolní otázky</i>	/148
7	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků	/149
7.1	Význam hodnocení jakosti výrobků	/149
7.2	Způsoby hodnocení jakosti	/150
7.3	Kontrola jakosti cukrářských výrobků	/150
7.3.1	Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky	/151
7.3.2	Stárnutí cukrářských výrobků	/153
7.3.3	Příčiny stárnutí cukrářských výrobků	/154
7.3.4	Způsoby prodlužování trvanlivosti výrobků	/155
	<i>Kontrolní otázky</i>	/158
8	Odborné výpočty	/159
8.1	Přepočty surovinových norem	/159
8.1.1	Výpočet	/160
8.1.2	Příklad	/162
8.2	Výpočet směrné výtěžnosti	/164
	<i>Kontrolní otázky</i>	/165
9	Zařízení provozoven a hygiena výroby	/166
9.1	Rozdělení provozoven a jejich vybavení	/166
9.1.1	Jednotlivé části provozovny	/167
9.1.2	Pomůcky pro cukrářskou výrobu	/169
9.1.3	Nejpoužívanější cukrářské stroje	/169

- 9.2 Hygiena výroby /169
 - 9.2.1 Hygiena a zdravotní stav zaměstnanců /170
 - 9.2.2 Čistota a zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů a hotových výrobků /171
- Kontrolní otázky* /176

10 Balení, skladování a přeprava polotovarů a hotových výrobků /177

- 10.1 Balení /177
- 10.2 Skladování polotovarů a hotových výrobků /178
- 10.3 Přeprava polotovarů a hotových výrobků /179
- Kontrolní otázky* /179

11 Nové technologie v cukrářské výrobě /180

- 11.1 Zásady správné výživy a jejich uplatňování v cukrářské výrobě /181
- 11.2 Látky zlepšující výživnou hodnotu výrobků /183
- 11.3 Práškové přípravky /184
- Kontrolní otázky* /184

Literatura /185