

# 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
  - Kontrolní otázky /27*
  
- 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
  - Kontrolní otázky /50*
  
- 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 zmrazená 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	Blanširování	/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 Ovočné moučníky /129
- 5.3.9 Speciální moučníky /132
- 5.3.10 Slané a sýrové moučníky /138

*Kontrolní otázky* /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

*Kontrolní otázky* /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 prodloužení trvanlivosti výrobků /155

*Kontrolní otázky* /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

*Kontrolní otázky* /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**