**Projekt:**

„Zlepšování podmínek pro výuku technických oborů a řemesel Švehlovy střední školy polytechnické Prostějov“

**Registrační číslo:**

CZ.1.07/1.1.26/02.0010

Autor: Miroslav Zifčák

**Pracovní list: Výroba mražených krémů**

1. **Charakterizuj mražené krémy:**

Jsou to výrobky získané ………………… a …………………. směsi surovin (mléka, smetany, cukru, tuku…) různě tvarované a…………….., uváděné do oběhu zmrazené na teplotu …………….

1. **Rozdělte mražené krémy na skupiny:**
2. ………………………………………..
3. ………………………………………..
4. ………………………………………..
5. ………………………………………..
6. ………………………………………..
7. **Napište suroviny pro výrobu mražených krémů:**
8. ………………………………………..
9. ………………………………………..
10. ………………………………………..
11. ………………………………………..
12. ………………………………………..
13. ………………………………………..
14. ………………………………………..
15. **Popište technologický postup výroby mražených krémů (napište jednotlivé body TP**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

1. **Při jaké teplotě provádíme pasteraci?**

…………………………………….

1. **Popište zmrazování, šlehání a tvarování:**

…………………………………….…………………………………….…………………………………….…………………………………….…………………………………….…………………………………….…………………………………….………..…………………………….…………………………………….………………………