**Projekt: Registrační číslo:**

„Zlepšování podmínek pro výuku CZ.1.07/1.1.26/02.0010

technických oborů a řemesel

Švehlovy střední školy polytechnické Prostějov“

**Pracovní list: VÝROBA KOLÁČŮ Autor:** Ing. Jitka Valachová

1. **Charakterizujte pekařský výrobek „koláč“:**

**Vyjmenujte další pekařské výrobky patřící do stejné skupiny jako koláče:**

1. **Receptura koláčů (dle dílenského cvičení):**

|  |  |
| --- | --- |
| **SUROVINY** | **MNOŽSTVÍ** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. **Technologický postup výroby koláčů (dle dílenského cvičení):**
2. ..........................................................................................................................................................................................................................................................
3. ..........................................................................................................................................................................................................................................................
4. ..........................................................................................................................................................................................................................................................
5. ..........................................................................................................................................................................................................................................................
6. ..........................................................................................................................................................................................................................................................
7. **Senzorické hodnocení koláčů (dle dílenského cvičení):**

|  |  |
| --- | --- |
| **UKAZATEL** | **HODNOCENÍ** |
| **povrchový vzhled** |  |
| **kůrka** |  |
| **střída** |  |
| **náplň** |  |
| **vůně** |  |
| **chuť** |  |

1. **Doplňte tajenku:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. menší koláče se čtyřmi okénky s odkrytou náplní se nazývají ……….
2. během zrání probíhá ………. kvašení
3. mezi ovocné náplně patří ……….
4. nejčastěji používanou koláčovou náplní je náplň ……….
5. okraje koláčů se potírají ………. vejci
6. z vlažného mléka, droždí a krupicového cukru se připravuje ……….
7. koláče musí obsahovat min. 8,2% bezvodého ……….
8. menší kruhový koláč s průměrem přibližně 8 cm se nazývá ……….
9. kynoucí bochánky se přikrývají utěrkou nebo potravinářskou ……….
10. k posypu koláčů se používá ……….
11. hmotnost bochánku pro přípravu tlačeného koláče je přibližně ……….
12. větší kruhové koláče s průměrem přibližně 25 cm se nazývají ……….
13. k ochucení koláčových náplní se používá ………. cukr