

ПИТАЊА

1. Које су најчешће последице несреће на раду у пекарским погонима?
2. Које се мере заштите спроводе у циљу спречавања повреда од опекотина и штете од пожара?
3. Навести правила која се морају поштовати да би се избегле несреће услед неправилне употребе ножева или других оштрих алата.
4. Које хигијенско-техничке мере заштите се примењују у погонима пекарске индустрије? 5. На основу чега је извршена типизација брашна? Наведи типове брашна.
6. Како се производе јаја у праху?
7. Какву улогу имају масти за производе од брашна?
8. Како утиче додавање млека на готове производе од брашна?
9. Зашто се ставља шећер у замес квасног теста?
10. У чему се разликују свежи и суви квасац?
11. Наведи врсте пецива од квасног теста.
12. Зашто просејавамо брашно?
13. Шта ће се десити ако додамо превише или премало воде у замес?
14. Како се припрема квасац за замесивање теста?
15. Како количина додате соли утиче на квалитет теста и готовог производа?
16. Шта се ради у случају да се у тесту нађу грудвице?
17. Како се одређује завршетак ферментације?
18. Како се недовољна или предуга ферментације одражава на квалитет пецива?
19. Колика је маса тестаних комада у односу на жељену масу готовог производа?
20. Шта је задатак округлог обликовања?
21. Због чега је битно да се завршно обликовање теста изврши правилно?
22. Шта би се десило ако би покушали да печемо тесто без завршне ферментације?
23. Зашто премазујемо тесто пред печење?
24. Када не смемо вршити премазивање теста пред печење?
25. Који је режим печења пецива од квасног теста (температура, време)?
26. Како се одређује завршетак печења?
27. Које грешке су најчешће при печењу?
28. Које су карактеристике пецива од лиснатог теста?
29. Како је извршена подела пецива од лиснатог теста?
30. Какво брашно се користи у изради пецива од лиснатог теста и зашто?
31. Објасни разлике у темперирању воде за лиснато тесто без квасца и са квасцем?
32. Како се припрема маргарин код израде лиснатог теста?
33. Захваљујући чему долази до разлиставања лиснатог теста?
34. Објасни поступак уношења маргарина у тесто.
35. Које врсте преклапања постоје код лиснатог теста?
37. Наведи врсте и број преклопа код лиснатог теста без квасца и са квасцем.
39. О чему треба водити рачуна код израде лиснатог теста?
40. Због чега је важна операција обликовање лиснатог теста?
41. Колика треба да буде дебљина тестане траке при финалном развлачењу теста?
42. О чему треба водити рачуна приликом развлачења и сечења теста?

44. Које су последице неправилног размештања тестаних комада у плеху?
45. Колико траје завршна ферментација у комори код лиснатог теста са квасцем?
46. Чиме се најчешће премазују тестани комади пре печења?
47. Који је режим печења код лиснатог теста без квасца, а који код лиснатог теста са квасцем?