

SOŠ agropotravinárska a technická,
Kušníerska brána 349/2, Kežmarok



Normy pre pekárske výrobky

Bc. Božena Suchanovská

2023

NÁRODNÝ PROJEKT „Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“





OBSAH

ÚVOD.....	4
PROTEÍNOVÉ VÝROBKY	5
1 PROTEÍNOVÝ CHLIEB PODĽA JAMIEHO OLIVIERA	5
1.1 Charakteristika výrobku	5
1.2 Výrobný postup.....	6
2 PROTEÍNOVÉ ŽEMLE.....	7
2.1 Charakteristika výrobku	7
2.2 Výrobný postup.....	8
3 PROTEÍNOVÝ HRNČEKOVÝ KOLÁČ S JABLKOM	8
3.1 Charakteristika výrobku	8
3.2 Výrobný postup.....	9
BEZLEPKOVÉ VÝROBKY	10
1 BEZLEPKOVÝ BIELKOVINOVÝ CHLIEB.....	10
1.1 Charakteristika výrobku	10
1.2 Výrobný postup.....	11
2 BEZLEPKOVÁ VIANOČKA S HROZIENKAMI.....	11
2.1 Charakteristika výrobku	11
2.2 Výrobný postup.....	12
3 BEZLEPKOVÝ MAKOVÝ ZÁVIN.....	13
3.1 Charakteristika výrobku	13
3.2 Výrobný postup.....	14
4 RYŽOVÝ CHLIEB.....	14
4.1 Charakteristika výrobku	14
4.2 Výrobný postup.....	15
KVÁSKOVÉ VÝROBKY.....	17
1 KVÁSKOVÝ CHLIEB	17
1.1 Charakteristika výrobku	17





1.2	Výrobný postup.....	18
2	KVÁSKOVÉ ROŽKY	18
2.1	Charakteristika výrobku	18
2.2	Výrobný postup.....	19
3	MORAVSKÉ KOLÁČE KVÁSKOVÉ	20
3.1	Charakteristika výrobku	20
3.2	Výrobný postup.....	21
	ZÁVER.....	23
	ZDROJE	24





ÚVOD

V dnešnej dobe kvalitné a aktuálne učebné pomôcky sú nevyhnutné pre súčasného pedagóga, aby mohol žiakom poskytnúť dobré vzdelanie a vytvoriť pevné základy, z ktorých budú žiaci čerpať vo svojom povolání v budúcnosti. Často sa však stretávame s problémom nedostatku kvalitných, nových učebníc a pomôcok. Tento problém sa dotýka najmä stredných odborných škôl.

Učebné pomôcky sú dôležitou súčasťou práce aj majstra odbornej výchovy. Kvalitná učebná pomôcka pomôže lepšie vysvetliť danú problematiku a žiakovi ju ľahšie pochopiť.

Táto učebná pomôcka by mala majstrov odbornej výchovy a žiakov stredných škôl informovať o nových a zdravších výrobkoch v pekárskej výrobe, a tak prispieť k rozšíreniu ich vedomostí a zručností. Nájdú v nej receptúry na proteínové, kváskové a bezlepkové výrobky.

Každá pekárňa je povinná vypracovať si na každý druh výrobku receptúru alebo normu, ktorá musí byť v súlade s jeho označením. Surovinové zloženie výrobku je výhradne záležitosťou výrobcu.

Ľudia si čím ďalej, tým viac uvedomujú dôležitosť zdravého stravovania, ktoré by malo byť pevnou súčasťou každodenného života nás všetkých. Mnohí začali zo svojho jedálnička vyradovať chlieb a pečivo kvôli lepku alebo cukru. A pritom je to také jednoduché - nahradiť múku obsahujúcu lepok inou múkou, napríklad mandľovou, špaldovou, ryžovou, cícerovou a podobne. Repný cukor môžeme minimalizovať, alebo ho nahradiť medom či trstinovým cukrom. Súčasným trendom je výroba proteínových a bielkovinových chlebov či pečiva, ktoré majú v obľube najmä športovci, ľudia s intoleranciou alebo alergiou na lepok, celiakiou, tí ktorí držia diétu a fyzicky pracujúci.

Zdravšie stravovanie nám môže priniesť:

- výrazne zníženie rizika vzniku kardiovaskulárnych ochorení a rakoviny,
- lepšiu kvalitu života, zdravšie stravovacie návyky, zníženie telesnej hmotnosti,
- zlepšenie alebo aspoň udržanie mozgových funkcií, pamäti,
- zdravšie trávenie, optimálny príjem vlákniny, prebiotík a probiotík,
- lepšiu telesnú a športovú výkonnosť, udržanie svalovej hmoty, úbytok tukového tkaniva.



PROTEÍNOVÉ VÝROBKY

1 PROTEÍNOVÝ CHLIEB PODĽA JAMIEHO OLIVIERA

1.1 Charakteristika výrobku

Pod pojem proteínový chlieb (obr.1.1) zaraďujeme chlieb, ktorý neobsahuje žiadnu klasickú bielu pšeničnú múku, ale skôr alternatívy v podobe cícerovej, špaldovej či mandľovej múky. Má minimum sacharidov a nezdravých tukov a súčasťou zloženia môže byť pridaný proteín vo forme prášku.

Oproti bežnému chlebu má tieto výhody - vysoký podiel bielkovín a obsahuje veľké množstvo vlákniny.



Obr. 1.1 Proteínový chlieb

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
cícerová múka	0,250
sušené droždie	0,007
extra panenského olivového oleja	0,080
vajcia	0,280
mleté mandle	0,100
ľanové semienka	0,050
mix semienok (chia, mak, slnečnica, sezam, tekvica)	0,100



soľ jedlá	0,001
čerstvý rozmarín	0,004
voda	podľa väznosti múky
hmotnosť surovín	1,246
straty výrobné	0,146

Z výrobnej dávky je možné vyrobiť 1 ks výrobku o hmotnosti 1 100 g

1.2 Výrobný postup

Pred prípravou cesta predhrejeme rúru na 190 °C a formu na chlieb vystelieme papierom na pečenie. Pripravíme kvások – do misky dajte 375 ml vlažnej vody, pridáme jedno balenie droždia a olivový olej.

Dôkladne premiešame, aby sa všetky suroviny spojili a necháme 5 minút odpočívať. Medzitým do ďalšej misy dáme múku, mleté mandle, všetky semienka a štipku soli.

V strede urobíme jamku a pridáme kvások. Všetko dôkladne premiešame. Potom pridáme vajcia a nadrobno nakrájaný rozmarín a opäť celú masu dôkladne premiešame, až kým vznikne cesto (bude mať skôr tekutejšiu formu, ako cesto na klasický chlieb).

Cesto vylejeme do formy vystlanej papierom na pečenie a na vrchu ho rovnomerne uhladíme. Vložíme do vyhriatej rúry na strednú mriežku a pečieme 45 minút. V prípade potreby môžeme piecť aj dlhšie, až pokým nebude chlieb upečený dozlatista.

Či je chlieb upečený, zistíte pomocou špajdle, treba ju zapichnúť do chleba a po vytiahnutí musí byť suchá. Po upečení necháme chlieb vychladnúť na mriežke aspoň 20 minút, a až potom servírujeme.



2 PROTEÍNOVÉ ŽEMLE

2.1 Charakteristika výrobku

Proteínové žemle (obr. 2.1) sú výrobky dennej spotreby. Majú jednoduchú receptúru a pomerne nízku cenu.

Pšeničná múka sa nahrádza zdravšou alternatívou, napríklad pohánkovou. Žemle sú svetlejšie, lebo neobsahujú cukor, môžu byť s posýpkou alebo bez.



Obr. 2.1 Proteínové žemle

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
pohánková múka	0,490
droždie	0,005
soľ jedlá	0,007
posýpka - mak	0,012
voda	podľa väznosti múky
hmotnosť surovín	0,762
straty výrobné	0,162

Z výrobnej dávky je možné vyrobiť 10 ks výrobku o hmotnosti 1 ks 60 g.



2.2 Výrobný postup

V miske vymiešame všetky suroviny a na teplom mieste necháme kysnúť aspoň 30 minút. Po vykysnutí cesto rozdelíme na 10 ks klonkov s hmotnosťou cca 80 g.

Uložíme na plech vyložený papierom na pečenie a posypeme makom, necháme podkysnúť aspoň 10 minút.

Pečieme na 180 °C približne 15 až 20 minút. Po upečení necháme vychladnúť.

3 PROTEÍNOVÝ HRNČEKOVÝ KOLÁČ S JABLKOM

3.1 Charakteristika výrobku

Proteínový hrnčekový koláč s jablkom (obr. 3.1) je vhodnou voľbou na zdravé raňajky určené pre zdravý životný štýl. Ak sa stravujeme uvedomelo, obzvlášť budeme venovať pozornosť najdôležitejšiemu jedlu dňa – raňajkám. Zameriame sa na jedlá s vysokým obsahom vlákniny, nízkym obsahom tukov, a bez pridaného cukru.



Obr. 3.1 Proteínový hrnčekový koláč s jablkom



Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
mlieko	0,250
javorový sirup	0,150
100 % instantné ovsené vločky	0,100
kypriaci prostriedok	0,005
zmiešané korenie	0,010
jablko (ošúpané a nakrájané na malé kúsky)	0,250
hmotnosť surovín	0,765
straty výrobné	0,015

Z výrobnej dávky je možné vyrobiť 5 ks výrobku o hmotnosti 1 ks 150 g.

3.2 Výrobný postup

V miske zmiešame javorový sirup, mlieko, instantné ovsené vločky, korenie a prášok na pečenie.

Zmes dôkladne premiešame, pridáme do nej nakrájané kúsky jablka a znova zmes dobre premiešame. Rozdelíme do 5 hrnčekov s objemom 0,2 litra.

Zohrievame v mikrovlnnej rúre po dobu 90 sekúnd pri výkone 800 wattov. Čas pečenia sa môže meniť vzhľadom na typ a výkon mikrovlnnej rúry.

Odporúčame dávať na koláč pozor počas prípravy v mikrovlnnej rúre. Mal by zväčšovať svoj objem, ale ak začne pretekať cez okraj hrnčeka, zastavíme pečenie a necháme ho niekoľko sekúnd odstáť. Hrany sa tak začnú ťahať znovu smerom do vnútra hrnčeka.

Vyberieme hrnčeky z mikrovlnnej rúry a necháme koláč vychladnúť najmenej 2 až 3 minúty pred konzumáciou.



BEZLEPKOVÉ VÝROBKY

1 BEZLEPKOVÝ BIELKOVINOVÝ CHLIEB

1.1 Charakteristika výrobku

Bezlepkový bielkovinový chlieb (obr. 1.1) je špeciálne vyrobený pre ľudí s bezlepkovou diétou, obohatený o bielkoviny.



Obr. 1.1 Bezlepkový bielkovinový chlieb

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
ovsené vločky	0,300
konopné a sezamové semienka	0,030
mleté ľanové semienka	0,180
soľ jedlá	0,018
chia semienka	0,040
šupky psyllia	0,040
lieskové a kešu orechy	0,100
slnečnicové semienka	0,270
agávový sirup	0,070
mandľové maslo	0,060
voda	podľa väznosti múky



hmotnosť surovín	1, 808
straty výrobné	0,08

Z výrobnej dávky je možné vyrobiť 2 ks výrobku o hmotnosti 1 ks 900 g.

1.2 Výrobný postup

V jednej miske zmiešame suché ingrediencie, v druhej miske mokré ingrediencie.

Následne všetko zmiešame spolu. Prípravu si môžeme uľahčiť použitím mixéra s hákmi.

Po dôkladnom premiešaní dáme 1/2 cesta do formy na chlieb vystlanej papierom na pečenie. Cesto vo forme môžeme zarovnať a uhladiť rukami. Do druhej časti cesta môžeme pridať bylinky, napríklad rozmarín a oregano.

Ochutené cesto taktiež vložíme do formy vystlanej papierom na pečenie a rukami zarovnáme a uhladíme. Obe cestá necháme vo forme odpočívať 2 až 10 hodín.

Pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C približne 1,5 hodiny.

2 BEZLEPKOVÁ VIANOČKA S HROZIENKAMI

2.1 Charakteristika výrobku

Bezlepková vianočka s hrozienkami (obr. 2.1) neobsahuje lepok a je to tradičné jemné pečivo bez náplne. Vyrába sa z hustejšieho kysnutého cesta s vyšším obsahom tuku. Povrch výrobku sa pred pečením potiera rozšľahaným vajíčkom.



Obr. 2.1 Bezlepková vianočka s hrozienkami

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
špaldová múka	0,310
droždie	0,015
cukor krupica	0,040
soľ jedlá	0,003
vajcia	0,006
hrozienska	0,015
margarín	0,029
na potretie - vajcia	0,002
voda	podľa väznosti múky
hmotnosť surovín	0,420
straty výrobné	0,105

Z výrobnjej dávky je možné vyrobiť 1 ks výrobku o hmotnosti 460 g.

2.2 Výrobný postup

Do misky dáme múku, cukor, soľ a droždie. Premiešame, pridáme vajcia, roztopený margarín, hrozienska a nakoniec vlažnú vodu. Vypracujeme cesto a necháme 2 hodiny kysnúť.



Vykysnuté cesto rozdelíme na 5 rovnakých častí a zapletieme do vrkoča.

Dáme na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme podkysnúť 20 minút.

Vianočku potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme piecť do vyhriatej rúry na 200 °C približne na 25 - 30 minút.

3 BEZLEPKOVÝ MAKOVÝ ZÁVIN

3.1 Charakteristika výrobku

Bezlepkový makový závin (obr. 3.1) patrí medzi sortiment výrobkov jemného pečiva s náplňami. Maková náplň sa zabalí do výrobku. Množstvo náplne tvorí 25 až 50 % z hmotnosti hotového výrobku.



Obr. 3.1 Bezlepkový makový závin

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
mandľová múka	0,280
droždie	0,013
cukor krupica	0,036
soľ jedlá	0,003
vajcia	0,005
margarín	0,026



Maková náplň	
mak mletý	0,075
cukor krupica	0,048
citrónová pasta	0,002
vanilínový cukor	0,002
potretie: vajcia	0,003
voda	podľa väznosti múky
hmotnosť surovín	0,691
straty výrobné	0,131

Z výrobnej dávky je možné vyrobiť 1 ks výrobku o hmotnosti 560 g.

3.2 Výrobný postup

Pripravíme kvások: do misy preosejeme múku, pridáme cukor, soľ a roztopený margarín. Pridáme podkysnutý kvások a zvyšnú vodu, ktorú pomaly k mase dolievame a vypracujeme cesto. Cesto necháme kysnúť aspoň pol hodinu prikryté utierkou.

Pripravíme makovú plnku: vodu povaríme v hrnci s cukrom, pridáme vanilínový cukor, pomletý mak a citrónovú pastu. Dobre premiešame a necháme vychladnúť.

Na pomúčenej doske cesto vyvaľkáme na hrúbku asi 3 mm v tvare obdĺžnika a rovnomerne potrieme makovou plnkou. Zvinieme cesto do závinu a dáme na vymastený plech.

Povrch potrieme rozšľahaným vajcom a necháme ešte chvíľu nakysnúť.

V rúre pečieme pri 200 °C približne 35 – 40 minút.

4 RYŽOVÝ CHLIEB

4.1 Charakteristika výrobku

Ryžový chlieb (obr. 4.1) je výnimočný nielen tým, že neobsahuje lepok, ale tiež tým, že sa vyrába z čerstvo zomletej ryže, ktorá je vopred namočená, a až potom namletá, takže dôjde k aktivovaniu zrna.

Vďaka použitiu aktivovaného obilia je chlieb chuťovo výborný, lepšie stráviteľný,



a vydrží dlhšie čerstvý ako podobné výrobky



Obr. 4.1 Ryžový chlieb

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
celozrnná ryžová múka	0,250
zemiakový škrob	0,150
jemné ryžové otruby	0,100
olej	0,040
droždie	0,042
trstinový cukor	0,006
soľ jedlá	0,006
jablčný ocot	0,005
voda	podľa väznosti múky
hmotnosť surovín	1,009
straty výrobné	0,159

Z výrobnéj dávky je možné vyrobiť 1 ks výrobku o hmotnosti 850 g.

4.2 Výrobný postup

Kvások pripravíme z rozdrobeného droždia, ktoré vymiešame s trstinovým cukrom v 100 ml vlažnej vody. Zakryté necháme 10 minút kysnúť.

Zmiešame ryžovú múku, škrob, ryžové otruby a zmes osolíme. Pridáme kvások, ocot



a 300 ml vlažnej vody a dôkladne vymiesime.

Vymiesené cesto necháme kysnúť aspoň 1 hodinu.

Cesto uložíme do vymastenej formy a na teplom mieste necháme kysnúť ďalších 30 až 40 minút.

Pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C asi 1 hodinu.

Upečený chlieb vyberieme z formy a necháme vychladnúť na mriežke.



KVÁSKOVÉ VÝROBKY

1 KVÁSKOVÝ CHLIEB

1.1 Charakteristika výrobku

Kváskový chlieb (obr. 8) je vyrobený z fermentovaného cesta. Fermentácia je definovaná ako chemický rozklad látky baktériami, kvasinkami alebo inými mikroorganizmami, zvyčajne zahŕňajúci kvasenie.

Kváskový chlieb má tiež nižší obsah lepku, nižší obsah antinutrientov a nižšie pH ako bežný chlieb. Kváskové cesto má výraznejšiu chuť a lepšiu štruktúru ako kvasnicové chleby.



Obr. 1.1 Kváskový chlieb

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
celozrnná ražná múka	0,300
celozrnná pšeničná múka	0,200
slnečnicové semienka	0,050
droždie	0,014
soľ jedlá	0,003
mletá rasca	0,005



voda	podľa väznosti múky
hmotnosť surovín	0,902
straty výrobné	0,152

Z výrobnej dávky je možné vyrobiť 1 ks výrobku o hmotnosti 750 g.

1.2 Výrobný postup

Zmiešame všetky sypké ingrediencie a semienka, potom pridáme aktívny kvások a vodu. Vymiešame cesto, nemusíme premiešavať dlho, stačí len, aby v miske nezostala múka. Cesto necháme pod utierkou kvasiť 12 hodín.

Po 12 hodinách si odoberieme 1 lyžicu z pripraveného cesta (poslúži ako kvások na ďalší chlieb) a vložíme ho v uzavretom pohári do chladničky.

Vyberieme zvyšok cesta z misky, párkrát ho preložíme a vytvarujeme si bochník. Necháme ho na podložke zakrytý hodinu odpočívať.

Medzitým si predhrejeme rúru aj s nádobou s vekom. Keď je rúra a nádoba predhriata, postupujeme veľmi rýchlo. Vložíme chlieb do nádoby, zakryjeme vekom a vložíme do rúry. Pečieme 15 minút zakrytý a 20 – 30 minút odkrytý (záleží na tom, akú tmavú budeme chcieť kôrku).

Upečený chlieb vyberieme z nádoby a necháme na mriežke úplne vychladnúť. Nekrájame ho horúci, mohla by sa potrať striedka v chlebe. Vďaka ražnej múke bude chlieb hutnejší a bude mať krémovejšiu chuť.

2 KVÁSKOVÉ ROŽKY

2.1 Charakteristika výrobku

Kváskové rožky (obr. 9) patria medzi bežné tukové pečivo. Okrem základných surovín obsahujú tuk, a to v množstve 3 – 10 % na hmotnosť spracovanej múky.



Obr. 2.1 Kváskové rožky

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
špaldová múka celozrnná hladká	0,560
maslo	0,510
kvások	0,025
soľ jedlá	0,005
voda	podľa väznosti múky
hmotnosť surovín	1,350
straty výrobné	0,100

Z výrobnéj dávky je možné vyrobiť 25 ks výrobku o hmotnosti 1ks 50 g.

2.2 Výrobný postup

150 g múky, 150 ml vody a kvások zmiešame a necháme 12 hodín odpočívať.

Po 12 hodinách do pripraveného cesta pridáme múku, vodu, rozpustené maslo, soľ a miesime, ak sa cesto lepí pridáme múku. Pripravené cesto necháme kysnúť v prikrytej miske 2 - 3 hodiny.

Cesto rozdelíme na 25 klonkov, každý vyvaľkáme, urobíme rožky a dáme ich na plech odpočívať na 2 - 3 hodiny. Rožky je dobré prikryť fóliou, aby neuschli.

Rúru si vyhrejeme na 250 °C a pečieme cca 10 minút. Aby bol výsledok lepší, je dobré dať na spodok rúry plech s cca 3 dcl vody.



3 MORAVSKÉ KOLÁČE KVÁSKOVÉ

3.1 Charakteristika výrobku

Moravské koláče kváskové (obr. 3.1) patria medzi slávnostné výrobky. Ich okrúhly tvar znázorňuje slnko, ktoré je pre ľudí veľmi dôležité. Používajú sa rôzne druhy náplní: orechová, maková, kakaová, tvarohová, ovocná a iné.



Obr. 3.1 Moravské koláče kváskové

Suroviny a prísady	Hmotnosť v kg
pšeničný kvások	0,100
polohrubá múka	0,250
práškový cukor	0,024
maslo	0,060
žltok	0,017
soľ jedlá	0,001
vanilínový cukor	0,010
citrónová kôra	0,005
voda	podľa väznosti múky
Plnka	
tvaroh	0,250



vanilínový cukor	0,010
žltok	0,017
kryštálový cukor	0,010
citrónová kôra	0,005
hrozienka	0,025
Mrvenička	
hladká múka	0,060
krupicový cukor	0,010
vanilínový cukor	0,010
maslo	0,025
Ostatné	
slivkový lekvár	0,150
vajce	0,030
hmotnosť surovín	1,069
straty výrobné	0,089

Z výrobnej dávky je možné vyrobiť 14 ks výrobku o hmotnosti 70 g.

3.2 Výrobný postup

Večer pripravíme kvások - 1 polievková lyžica štartéru kvasu, 100 g hladká múka celozrnná, 100 g vlažná voda.

Mlieko zohrejeme a necháme v ňom rozpustiť cukor. Kvások zasypeme múkou, pridáme žltky, vanilkový cukor a citrónovú kôru. Potom do múky zapracujeme mlieko s tukom a cukrom. Vymiesime hladké pružné cesto, podľa potreby môžeme pridať múku, prípadne mlieko. Cesto prikryjeme a necháme 3 hodiny kysnúť na teplom mieste.

Medzitým pripravíme tvarohovú náplň zmiešaním všetkých surovín, hrozienka umyjeme. Taktiež pripravíme mrveničku spojením všetkým surovín, podľa potreby pridáme tuk alebo múku, prípadne dosladíme podľa chuti.

Z vykysnutého cesta lyžicou kladieme na pomúčenú dosku kôpky, ktoré rukou roztiahneme. Na každú kôpku dáme tvarohovú plnku, prstami povytáhuje okraje každého



kúska cesta, spojíme ich do buchtičky, kladieme spojom nadol s dostatočnými odstupmi.

Palcami alebo menším pohárom vytvoríme v buchtičke jamku, ktorú naplníme slivkovým lekvárom a posypeme mrveničkou.

Plech prikryjeme a necháme podkysnúť 1 hodinu. Okraje potrieme vajíčkom a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180 °C približne 20 minút do zlatista.



ZÁVER

História pekárstva, najmä výroby chleba, siaha veľmi ďaleko. Chlieb je od dávnych čias základnou potravinou a je nenahraditeľný aj v modernej zdravej výžive.

Obilie sa drvilo tlačením v mažiaroch, roztieraním medzi plochými kameňmi, neskôr mletím v mlynčekoch a mlynoch. Základy pekárskej výroby boli v Egypte a Grécku.

Slovania na našom území pripravovali kvasený chlieb podľa rímskeho vzoru. Chlieb sa dlhú dobu vyrábal iba v domácnostiach.

Po roku 1989 prechodom na trhové hospodárstvo sa otvorili malé a stredné pekárne, čím sa rozšíril počet výrobcov. Vytvára sa zdravé konkurenčné prostredie, ktoré pociťujeme v dostatku ponuky, v škále sortimentu, zvýšenej čerstvosti, akosti a inovácii pekárskych výrobkov.

Dnes neplatia žiadne celoštátne záväzné receptúry ani technické normy. Jednotliví výrobcovia sú povinní mať pre každý výrobok technickú normu, ktorá musí byť v súlade s označením výrobku. Preto sa mnohí výrobcovia snažia vylepšovať svoje výrobky a vychádzať v ústrety spotrebiteľovi v jeho požiadavkách, ktorými sú napríklad bezpečkové, proteínové alebo kváskové výrobky.

Záleží len na nás, čo si zo širokého sortimentu pekárskych výrobkov vyberieme a dáme na náš stôl, aby sme sa zdravo stravovali



ZDROJE

Dubová, G. (2006). *Technológia pre 1. ročník učebného odboru cukrár*. Expol Pedagogika.

Dubová, G. (2014). *Technológia pre 3. ročník učebného odboru cukrár*. Expol Pedagogika.

