

| <b>Linecké koláčky</b> | 100ks   | 20ks | 35ks | 45ks | 65ks |
|------------------------|---------|------|------|------|------|
| Mouka hladká           | 1,414kg |      |      |      |      |
| Cukr moučka            | 0,451kg |      |      |      |      |
| Margarin               | 0,948kg |      |      |      |      |
| Vejece                 | 0,165kg |      |      |      |      |
| Vanil. cukr            | 0,015kg |      |      |      |      |
| Citropasta             | 0,036kg |      |      |      |      |
| Kypřicí prášek         | 0,005kg |      |      |      |      |
| Marmeláda              | 1,200kg |      |      |      |      |
| Cukr moučka na posyp,  | 0,100kg |      |      |      |      |
| 100ks po 40g/ks        |         |      |      |      |      |

Přepoččet na dané množství + koeficient

1) Výroba lineckého těsta.

- přesný popis zadělání na vále
- přesný popis zadělání ve stroji
- vady lineckého těsta, je možná náprava a jaká

2) Jak se vám práce dařila? (co vám dělalo problém a co vám šlo dobře)

3) Jakou známku si sami ohodnotíte výrobek a proč?

Foto:

1. navážené suroviny
2. výroba těsta
3. hotové těsto
4. linecká kolečka na plechu – neupečená
5. linecká kolečka na plechu – upečená
6. 4 nebo 5 hotových koleček na váze (na fotu musí být vidět hmotnost výrobku)

