



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Stroje a zařízení

Ročník: I., II., III.

Téma: Cukrářská výroba

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_303

Datum: 5.1.2013

Anotace:

Dokument obsahuje kontrolní test z tématu:

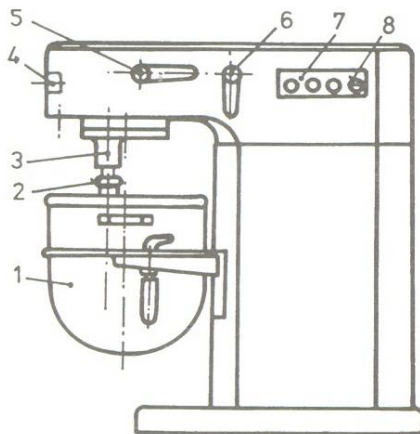
Stroje na přípravu těst a hmot.

Stroje na zpracování těst a hmot.

Kontrolní test č. 1 : Stroje na přípravu těst a hmot

1. Vyjmenujte stroje na výrobu těst a hmot používaných v cukrářské výrobě.

2. Popište obrázek univerzální šlehačího stroje:



*Obr. 63. Schéma
univerzálního
šlehače RE 22*

3. Která mísidla se používají v cukrářské výrobě nejčastěji?

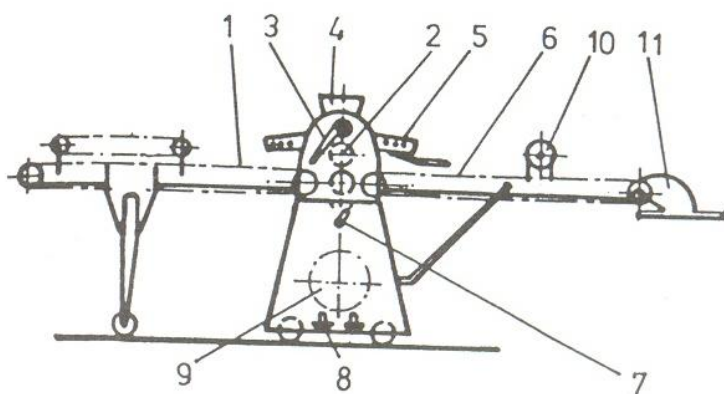
4. Jaká mají univerzální šlehače obvykle pomocná zařízení?

5. Pomocí jakého stroje se vyrábí fondánová poleva, popište princip:

Kontrolní test č. 2: Stroje na zpracování těst a hmot

1. Vyjmenujte stroje na zpracování těst a hmot:

2. Popište schéma rozvalovacího stroje:



Obr. 85. Schéma rozvalovacího stroje

3. Na která těsta se používá rozvalovací stroj?

4. Jaké hmoty se mohou tvarovat trezírovacím strojem?

5. Vysvětlete pojem periodická a kontinuální výroba:

Zdroje:

DOLEŽAL, Vladimír, KADLEC, František, STROJE A ZAŘÍZENÍ pro učební obory Cukrář, Pekař, PRAHA 2002, INFORMATORIUM