

TEME ZA ZAVRŠNI RAD

Školska godina 2011./2012.

ZANIMANJE: PEKAR

Mentor: Štefica Ružak

1. Izrada mliječnog kruha mase 0,5 kg
2. Izrada kukuruznog miješanog kruha mase 0,5 kg
3. Izrada mliječnog peciva i oblikovanje u 4 pletenice mase 150 grama
4. Izrada 10 kifli mase 60 grama prema zadanoj recepturi
5. Izrada 10 pereca mase 60 grama prema vlastitoj recepturi
6. Izrada nadjevenog peciva
7. Vrste i značaj aditiva u pekarskoj industriji
8. Izrada kvasnog tijesta s nadjevom od oraha
9. Izrada pokladnica (krafni) prema vlastitoj recepturi