

OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



Střední škola obchodu,
služeb a podnikání
a Vyšší odborná škola

Kněžskodvorská 33/A, 370 04 České Budějovice

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jméno autora: Ing. Jana Lipánová
Datum vytvoření: 19.02.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_13_S3

Ročník: III. **Suroviny**

**Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická
příprava**

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny
Tematický okruh: Kypřicí prostředky
Téma: Kypřicí prostředky

Metodický list/anotace:

Prezentace je určena pro učební obor cukrář, její součástí jsou cvičení, která lze použít k opakování učiva na téma kypřicí prostředky

ZPŮSOBY KYPŘENÍ

Úkol: Ze zobrazených výrobků vyberte ty, při jejichž výrobě se využívá

- a) Fyzikální způsob kypření **PIŠKOTOVÁ ROLÁDA**
- b) Chemický způsob kypření **MEDOVÝ PERNÍK**
- c) Biologický způsob kypření **KYNUTÉ VÁZANÉ KOLÁČE**



Obr. 1
Kynuté vázané koláče



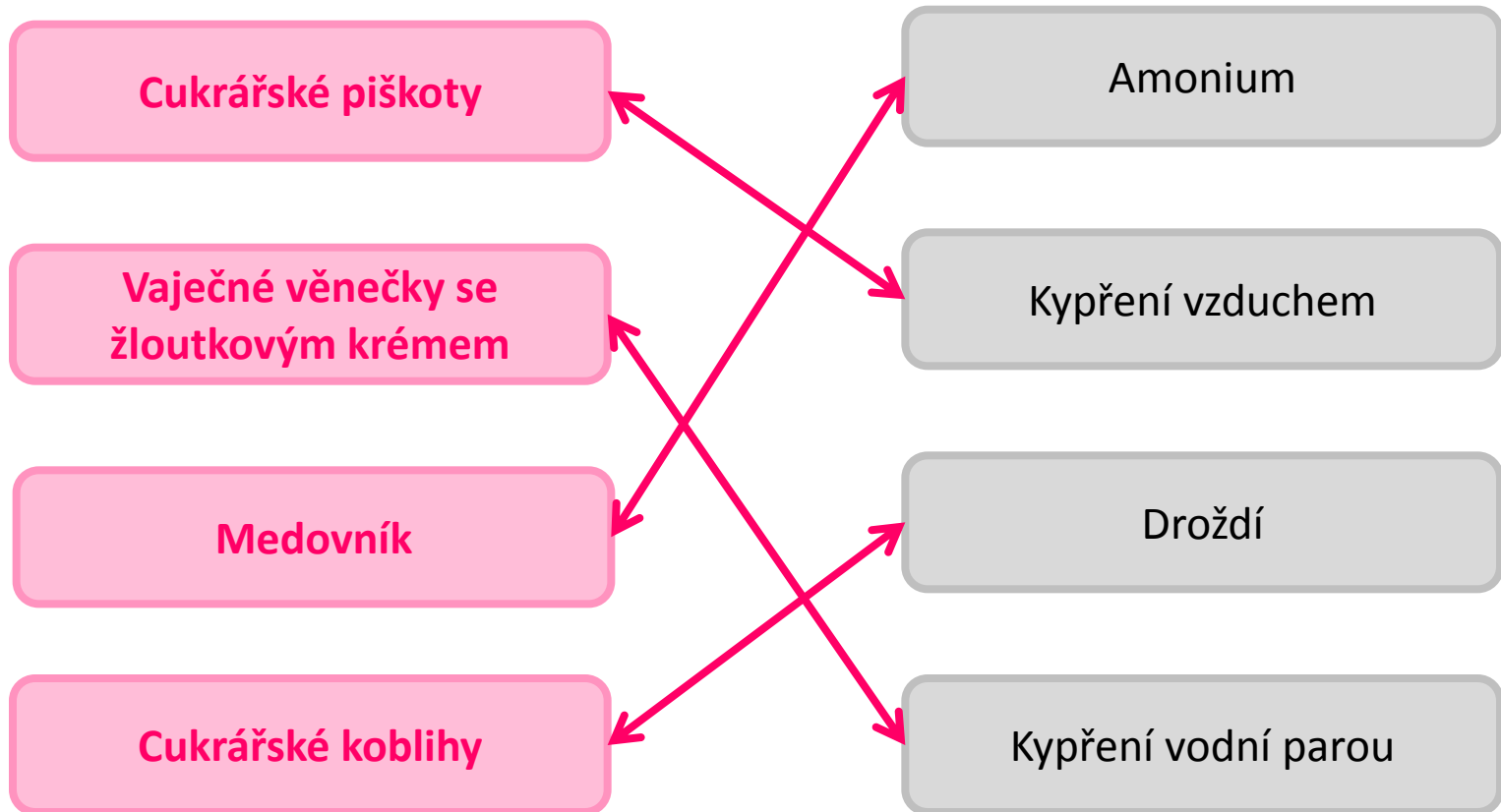
Obr. 2
Piškotová roláda



Obr. 3
Medový perník

CUKRÁŘSKÝ VÝROBEK – KYPŘICÍ PROSTŘEDEK

Úkol: K cukrářskému výrobku přiřadte kypřicí prostředek (způsob kypření) používaný při výrobě korpusu.



KYPŘICÍ PLYN

Úkol: Ze zobrazených výrobků vyberte ty, při jejichž výrobě se uplatňuje jako hlavní kypřicí plyn oxid uhličitý a vysvětlete, jakým způsobem ve výrobku oxid uhličitý vzniká.

- ✓ VÁNOČKA – CO_2 vzniká při kvašení
- ✓ MEDOVÝ PERNÍK - CO_2 vzniká při tepelném rozkladu kypřidla



Obr. 4
Vánočka



Obr. 5
Karamelový větrník



Obr. 6
Medový perník

Použité zdroje, citace a odkazy

PŮLPÁNOVÁ, Alena. *Cukrářská technologie*. Hradec Králové: Radek Runštuk - R plus, 2001, ISBN 80-902492-2-1.

Obr. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Foto autor