

Nombre _____

Panadería



1. Explicar la diferencia entre el valor alimenticio de la harina integral y la harina blanca.

Harina integral _____

Harina blanca _____

2. Describir los efectos de la levadura en la confección del pan.

3. Decir en el Antiguo y Nuevo Testamento un incidente en el que la levadura es mencionada.

Antiguo Testamento _____

Nuevo Testamento _____

4. Preparar pan de granos enteros (puede ser de trigo, centeno, avena, etc.).

Clase de pan _____

5. Preparar 2 de los siguientes:

- a. Galletas de levadura
- b. Panes sin levadura
- c. Palitos de pan
- d. Panecillos
- e. Pan de vegetales

6. Explicar por qué el uso de polvo de hornear y la soda se debe evitar y por qué la mezcla de leche, azúcar y huevos es perjudicial para la salud.

Polvo para hornear y soda _____

Leche, azúcar y huevos _____

Nombre _____

7. ¿Cómo probar si un pastel está listo?

¿Cómo evitar que un pastel se «caiga» (baje, desinfe)?

8. Preparar 2 de los siguientes:

- a. Pastel de ingredientes básicos (de cualquier sabor)
- b. Pastel de una mezcla (de una caja de cualquier sabor)
- c. Pastel de fruta o pastel de nuez o panqué
- d. Bizcocho

9. Hacer una tarta de cada una de las siguientes categorías:

- a. Hornear; cualquier fruta incluyendo limón
- b. Sin hornear (sólo la parte inferior horneada); de frutas frescas, agar, etc.

10. Hacer y hornear galletas de una receta.

Clase de galletas _____

Hacer una receta de galletas de refrigerador.

Clase de galletas _____

Para ello es preferible utilizar ingredientes enteros y sanos como frutas, avena, nueces, etc.

11. Preparar un archivo con las recetas de los elementos preparados de los requisitos anteriores y cualquier otra que se desee. Ver cuántas recetas se puede encontrar en donde se usa fruta sin grandes cantidades de azúcar.

Fecha Completada: _____

Instructor/Asesor: _____