

24 97 702

467 (003)

Jak poznáme kvalitu – CHLÉB A PEČIVO

Doc. Ing. Josef Příhoda CSc., Ing. Marcela Sluková, PhD., Ing. Jaromír Dřízal

OBSAH

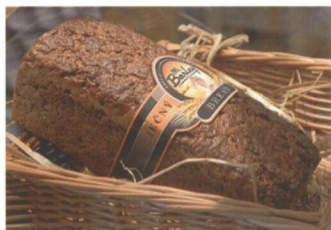
Předmluva	1
Úvod k tématu	2
Historický vývoj a rozřídění pekařských výrobků	3
Tradiční druhy pekařských výrobků	4
Společné obecné charakteristiky pro výrobu a výživový význam chleba a pečiva	6
Význam obilovin ve výživě	8
Druhy výrobků	8
Tržní druhy chleba	8
Co zjistí spotřebitel z označení chleba?	10
Běžné pečivo	11
Čerstvé a zmrazené pekařské výrobky	12
Jemné pečivo	13
Smažené výrobky z kynutého těsta	14
Vady chleba a pečiva	14
Balení pekařských výrobků	15
Odpovědi na časté dotazy spotřebitelů	17
Literatura, prameny	19
Slovo o autorech	19

NÁRODNÍ KNIHOVNA



1002735887

54 H 348391



mus.
13/PV 14096

