

## ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Δ' ΛΥΚΕΙΟΥ

Εδώ θα βρείτε βιντεάκια σχετικά με το ψωμί, τα στάδια παρασκευής του και τον εξοπλισμό των αρτοποιείων.

### ΑΡΤΟΣ

#### **1. Ποιο ψωμί να επιλέξω;**

<https://www.youtube.com/watch?v=0RxyqK4Sgu4>

#### **2. Επαγγελματικό Ζυμωτήριο 45 λίτρων 23 κιλών Fork Mixer bakery with fixed bowl 45 ltr**

<https://www.youtube.com/watch?v=zWKD1u3XSYM>

#### **3. Ζυμωτήριο BALKAN SEC ΣΚΟΠΕΛΙΤΗΣ**

<https://www.youtube.com/watch?v=xUnzNoSIeRg>

#### **4. Ζυγοποκτικό-Πλαστική ζύμης ΙΤΑΛΙΑΣ 2**

<https://www.youtube.com/watch?v=VSBAE0mwb00>

#### **5. ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΗΣ**

<https://www.youtube.com/watch?v=1WLKt6YrvPE>

#### **6. ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΗΣ ΖΥΜΗΣ R10**

<https://www.youtube.com/watch?v=pEDDKHxAZr4>

#### **7. Μηχανή Σχηματοποίησης Ζύμης για Ψωμί από 45 έως 55 cm- Moulding Machine Long Loaf 45 up to 55 cm**

<https://www.youtube.com/watch?v=g6uqAofqQGw>

#### **8. Κλίβανος – φούρνος ψωμιού**

<https://www.youtube.com/watch?v=SnEXekwLti8>

## **9. Ευλογημένο ψωμί - η διαδικασία παρασκευής**

<https://www.youtube.com/watch?v=qWJwxR9BBJQ>