

ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Παρακαλείστε να απαντήσετε στις ακόλουθες ερωτήσεις.(όπου δυσκολευόμαστε στην απάντηση ανοίγουμε ξανά τις σημειώσεις μας και παίρνουμε βοήθεια)



Άσκηση 1: Κυκλώστε το Σ ή το Λ ανάλογα με το αν η πρόταση είναι σωστή ή λάθος:

ΠΡΟΤΑΣΗ		
α) Τα αρτοποιητικά παρασκευάσματα διακρίνονται σε απλά π.χ. κουλούρι και σύνθετα π.χ. κέικ.	Σ	Λ
β) Το σκληρό σιτάρι παράγει το αλεύρι.	Σ	Λ
γ) Η γλουτένη είναι η κύρια πρωτεΐνη του αλεύρου, η οποία καθορίζει και τη διόγκωσή του.	Σ	Λ
δ) Ο κόκκος ενός σιταριού αποτελείται από το περίβλημα και το φύτρο.	Σ	Λ
ε) Το αλεύρι περιέχει νερό, βιταμίνες και ένζυμα.	Σ	Λ

Άσκηση 2: Τι γνωρίζετε για τη μαγιά αρτοποιίας; Σε πόσους και ποιους τύπους κυκλοφορεί στο εμπόριο;

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Άσκηση 3: Ποιες οι κύριες πρώτες ύλες για την παρασκευή του ψωμιού;

A....., N.....
A....., M.....

Άσκηση 4: Αντιστοιχήστε μια μόνο λέξη της στήλης Α με μια μόνο λέξη της στήλης Β όσον αφορά τις ονομασίες του ψωμιού :

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Άναλο	α) χωρίς μαγιά
2) Διαιτητικό	β) με δημητριακούς σπόρους
3) Άζυμο	γ) χωρίς αλάτι
4) Πολύσπορο	δ) με βάση το σχήμα του
5) Ψωμί φόρμας	ε) μειωμένες θερμίδες

ΑΠΑΝΤΗΣΗ: 1)....., 2), 3), 4)....., 5)

Αν θέλετε παρακολουθήστε και το ακόλουθο βίντεο για τη μετάβαση από το σιτάρι σε ψωμί.

<https://www.youtube.com/watch?v=9oZHdTyD4tQ>

**Απαντάμε σε όλες τις ερωτήσεις με υπομονή.
ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!!!!!☺☺☺☺**