

## Werkboek desem PDF

Nederlands Bakkerij Centrum



*Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.*



**DOWNLOAD PDF**

Schrijver: Nederlands Bakkerij Centrum

ISBN-10: 9789491849329

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4215 KB

## OMSCHRIJVING

Werkboek desem 1e druk is een boek van Nederlands Bakkerij Centrum uitgegeven bij Sidestone Press. ISBN 9789491849329 Let op! Deze nieuwe serie werkboeken is bestemd voor studenten die vanaf schooljaar 2015 - 2016 starten met hun opleiding voor de bakkerij. Dit werkboek bevat theorie- en praktijkopdrachten over de productgroep Desem. De vragen en opdrachten zijn zo samengesteld dat alle voor deze productgroep van belang zijnde Kennis, Vaardigheid en Houdingsaspecten aan de orde komen. Naast werkboeken voor de vaktheorie zijn er ook werkboeken voor theorie-onderdelen grondstoffenkennis en apparatuur & gereedschappen en periodeboeken. De werkboeken voor grondstoffenkennis en apparatuur & gereedschappen bevatten vragen en opdrachten die je kunnen helpen bij het bestuderen van de bijbehorende lesstof in FlexBase. In de periodeboeken wordt aandacht besteed aan algemene en productgroepoverstijgende onderwerpen zoals, hygiëne, veiligheid, beroepshouding, enzovoort. De serie werkboeken voor de vaktheorie bestaat uit de volgende titels: 1 Werkboek Zanddegen 2 Werkboek Korstdegen 3 Werkboek Beslag 4 Werkboek Chocolate & bonbons 5 Werkboek Decoraties, sierwerk & borstplaat 6 Werkboek Amandelwerk & kokos 7 Werkboek Schuim 8 Werkboek Puddingen & ijs 9 Werkboek Gistdeeg kleinbrood 10 Werkboek Luxe gerezen degen 11 Werkboek Gistdeeg ongevuld & gevuld grootbrood 12 Werkboek Gistdeegspecialiteiten & sierwerk gistdeeg 13 Werkboek Desem 14 Werkboek Roggebrood 15 Werkboek Beschuit 16 Werkboek Koek

## **WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Bestel Werkboek desem Voor 23:00 besteld, morgen in huis! 20% korting voor vaste klanten Altijd een inspirerend advies

Deze nieuwe serie werkboeken is bestemd voor studenten ... Werkboek Gistdeegspecialiteiten & sierwerk gistdeeg 13 Werkboek Desem 14 Werkboek Roggebrood 15 ...

Let op! Deze nieuwe serie werkboeken is bestemd voor studenten die vanaf schooljaar 2015 - 2016 starten met hun opleiding voor de bakkerij. Dit werkboek bevat theorie ...

**WERKBOEK DESEM**

[Lees verder...](#)