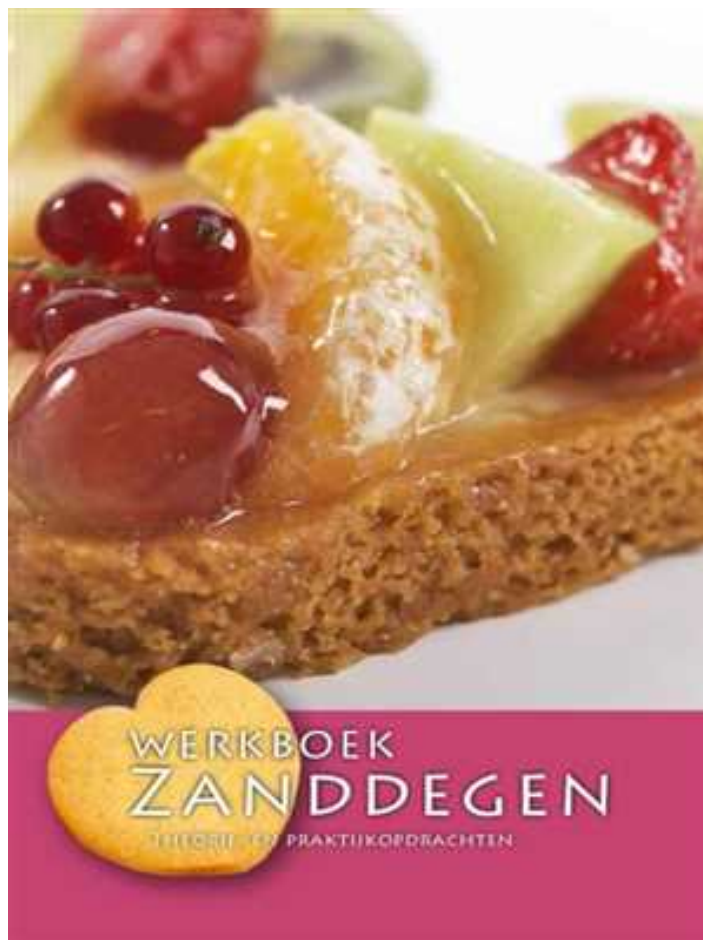


Zanddegen PDF

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: 9789491849237

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2381 KB

OMSCHRIJVING

Zanddegen 1e druk is een boek van Nederlands Bakkerij Centrum uitgegeven bij Sidestone Press. ISBN 9789491849237 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 zanddegen. 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?

4 Aan de slag met zanddegen Het maken van banketproducten behoort tot het werk van de banketbakker. In dit werkboek ga je aan de slag met de productgroep zanddegen.

Zanddeeg is mijn favoriete deeg voor allerlei taarten. Ik hou van een crunchy bodem met een smeuijge vulling! Dit receptje gebruik ik dus ook meestal in mijn recepten ...

Over eten en koken met een productkalender, fotoreportages, een kook quiz en smaakvolle wetenswaardigheden voor de horecaprofessional.

ZANDEGEN

[Lees verder...](#)