



Bageri - Grunderna som varje bagare måste kunna

Art.nr: 11758

Produktegenskaper

Bageri

Råvaror - Metoder - Recept

Grundbok för utbildning inom bagaryrket. Även intressant läsning för hemmabagare som vill ta sin kunskap till ny högre nivå.

Rubriker ur innehållet:

- Brödhistoria
- Svensk brödtradition
- Vad är bröd egentligen?
- Mjöl
- Råvaror
- Bagerikemi
- Deggörning
- Brödförbättringar
- Söta bröd
- Laminerade degar
- Brödfel
- Mat, bröd och hälsa
- Hygien
- Yrkesräkning
- Recept

Fjärde upplagan 2020