

Pekárske výrobky

- vyrábajú sa z mlynských výrobkov, vody, droždia, ďalších surovín a prídavných látok
- Podľa zloženia a vlastností sa delia na skupiny:
- chlieb
 - pečivo
 - jemné pečivo
 - trvanlivé pečivo
 - ostatné pekárske výrobky

Chlieb:

- biologicky kyprený pekársky výrobok z múky, vody, droždia a ďalších surovín
- v tvare veka a bochníka viac ako 400g
- základnými surovinami sú múky pšeničné a ražné, droždie, voda (soľ, rasca, mlieko, škrob, zemiaková múka,...)
- môže byť:
 - **pšeničný**
 - **ražný**
 - **pšenično-ražný, ražno-pšeničný**
 - **celozrnný**
 - **viaczrnný**
 - **špeciálny**
- musí spĺňať požiadavky:
 - tvar a vzhľad – rovnomerne sformovaný
 - kôrka – čistá, hladká alebo narezaná, lesklá alebo pomúčená
 - striedka – dobre prepečená, pórovitá, neoddeľujúca sa od kôrky
 - vôňa a chuť – príjemná, chlebová, po použitých surovinách
- dodáva sa – balený, nebalený, vcelku, krájaný, najneskôr 24 hodín od jeho upečenia

Pečivo:

- surovinami sú pšeničná, ražná múka, voda, mlieko, droždie (soľ, cukor, rasca, olej,...)
- môže byť:
 - **vodové** – bez tuku a cukru
 - **tukové (maslové)** – s prídavkom 3-10 kg tuku, 5 kg cukru na 100 kg múky
 - **mliečne** – do 10 kg tuku a najmenej 1,5 kg mliečnej sušiny na 100 kg múky
 - **ostatné** – grahamové, ražné, celozrnné,...
- požiadavky ako u chleba

Jemné pečivo:

- biologicky alebo chemicky kyprený pekársky výrobok
- pšeničná múka, cukor, tuky, droždie, kypriaci prášok, soľ, vajcia a náplne,...
- môže byť:
 - **z kysnutého cesta** – záviný, bábovky, koláče,...
 - **z lístkového cesta** – štrúdlu, croissant,...
- **náplne** - - maková, orechová, tvarohová, lekvárová, čokoládová,...

Trvanlivé pečivo:

- možno používať múky pšeničné, ražné, tuky, oleje, sladidlá, mlieko, vajcia, škrob a iné suroviny
- nízky obsah vody, aby sa zabezpečila trvanlivosť výrobkov najmenej 12 týždňov od dňa výroby
- môžu byť:
 - oblatky
 - sušienky
 - perníky
 - kreky
 - piškóty,...
- podľa povrchovej úpravy – **celomáčané, polomáčané, zdobené, glazúrované,...**
- **plnené a neplnené**
- náplne – **tukové, ovocné** (marmeláda a džemy), **čokoládová, karamelová,...**
- vzhľad, tvar, farba, konzistencia, vôňa, chuť – podľa druhu výrobku

Ostatné pekárske výrobky:

- strúhanka
- sucháre
- tyčinky
- šišky, pirôžky
- knedle
- pekárske výrobky – korpusy, lístkové cestá,..
- výrobky zo zemiakového cesta – šúľance, halušky, placky,...