

ESPECIALIDADE DE PANIFICAÇÃO

NOME: _____ **UNIDADE:** _____

CLUBE: _____ INSTRUCTOR(A): _____

- 1. EXPLICAR A DIFERENÇA ENTRE O VALOR NUTRICIONAL DA FARINHA INTEGRAL E DA FARINHA BRANCA.**

- 2. COMPARAR O FERMENTO BIOLÓGICO E O FERMENTO QUÍMICO. COMO É A AÇÃO DE CADA UM DELES NA MASSA? PARA QUAIS RECEITAS CADA UM DELES É MAIS INDICADO?**

[illegible]

- 3. CITAR UMA PASSAGEM DO VELHO TESTAMENTO E UMA DO NOVO TESTAMENTO ONDE O FERMENTO É MENCIONADO. EXPLICAR QUAL O SIGNIFICADO DO FERMENTO NA CELEBRAÇÃO DA PÁSCOA.**

A.T	N.T
------------	------------

SIGNIFICADO DO FERMENTO NA CELEBRAÇÃO DA PÁSCOA

- 4. PREPARAR UM PÃO COM GRÃOS INTEIROS (PODE SER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, LINHAÇA, ETC.).**

FAZENDO O PÃO

PÃO PRONTO

5. PREPARAR 2 DAS OPÇÕES A SEGUIR:

- a. BISCOITOS SALGADOS
- b. BISCOITOS DOCES
- c. PÃES ASMOS (SEM FERMENTO)
- d. BAGUETES
- e. PÃO ITALIANO
- f. PÃO SOVADO

6. EXPLICAR POR QUE A MISTURA DE LEITE, AÇÚCAR E OVOS É PREJUDICIAL À SAÚDE.

7. COMO TESTAR SE UM BOLO ESTÁ PRONTO? COMO EVITAR QUE O BOLO ABAIXE”?

8. PREPARAR 2 DAS OPÇÕES A SEGUIR:

- a. BOLO DE INGREDIENTES BÁSICOS (QUALQUER SABOR)
- b. BOLO FEITO COM MISTURA PRONTA DE BOLO (QUALQUER SABOR)
- c. BOLO DE FRUTAS OU CASTANHA

- d. BOLO SEM A UTILIZAÇÃO DE LEITE OU DERIVADOS
e. BOLO QUE NÃO CONTENHA GLÚTEN

--	--

9. FAZER UMA TORTA EM CADA UMA DAS CATEGORIAS A SEGUIR (NÃO USAR MUITO AÇÚCAR, CREME DE LEITE OU LEITE CONDENSADO):

- a. ASSADA, DE QUALQUER FRUTA, INCLUINDO LIMÃO
b. NÃO ASSADA (APENAS DE MASSA ASSADA NO FORNO): FRUTAS FRESCAS, GELATINA, ETC.
c. SALGADA (VEGETARIANA DE QUALQUER SABOR)

COZINHANDO A TORTA	TORTA PRONTA

10. FAZER E ASSAR UMA RECEITA DE BISCOITOS. USAR INGREDIENTES SAUDÁVEIS COMO FRUTAS, AVEIA, CASTANHAS, ETC.

COZINHANDO OS BISCOITOS	BISCOITOS PRONTOS

11.DEMONSTRAR COMO UTILIZAR CORRETAMENTE COLHERES E XÍCARAS DE MEDIDA. POR QUE É IMPORTANTE SEGUIR ATENTAMENTE AS RECEITAS NA PANIFICAÇÃO?

ALGUNS MODELOS DE MEDIDAS:

--	--	--

12.PREPARAR UM ARQUIVO DE RECEITAS PARA TODOS OS ITENS EXIGIDOS ACIMA E QUAISQUER OUTROS QUE DESEJAR. VEJA QUANTAS RECEITAS É CAPAZ DE ENCONTRAR QUE USEM FRUTAS SEM GRANDES QUANTIDADES DE AÇÚCAR.

(COLAR A FOTO DO LIVRINHO DE RECEITAS)