



Nombre del Conquistador \_\_\_\_\_

## Panadería

---

1. Explicar la diferencia entre el valor alimenticio de la harina integral y la harina blanca.

Harina integral \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Harina blanca \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Describir los efectos de la levadura en la confección del pan.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Decir en el Antiguo y Nuevo Testamento un incidente en el que la levadura es mencionada.

Antiguo Testamento \_\_\_\_\_

Nuevo Testamento \_\_\_\_\_

4. Preparar pan de granos enteros (puede ser de trigo, centeno, avena, etc).

Tipo de pan \_\_\_\_\_

5. Preparar dos de los siguientes:

a. Galletas de levadura

b. Panes sin levadura

c. Palitos de pan

d. Panecillos

e. Pan de vegetales

6. Explicar por qué el uso de polvo de hornear y la soda se debe evitar y por qué la mezcla de leche, azúcar y huevos es perjudicial para la salud.

Polvo para hornear y soda \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Leche, azúcar y huevos \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. ¿Cómo probar si un pastel está listo?

---

---

¿Cómo evitar que un pastel se "caiga" (baje, desinfle)?

---

---

8. Preparar dos de los siguientes:
- a. Pastel de ingredientes básicos (de cualquier sabor)
  - b. Pastel de una mezcla (de una caja de cualquier sabor)
  - c. Pastel de fruta o pastel de nuez o panqué
  - d. Bizcocho

9. Hacer una tarta de cada una de las siguientes categorías:
- a. Hornear, cualquier fruta incluyendo limón
  - b. Sin hornear (sólo la parte inferior horneada) de frutas frescas, gelatina,, etc.

10. Hacer y hornear galletas de una receta.

Tipo de galletas \_\_\_\_\_

Hacer una receta de galletas de refrigerador.

Tipo de galletas \_\_\_\_\_

Para ello es preferible utilizar ingredientes enteros como frutas, avena, nueces, etc.

11. Preparar un archivo con las recetas de los elementos preparados en los requisitos anteriores y cualquier otra que desees. Ver cuántas recetas puedes encontrar en donde se usa fruta sin grandes cantidades de azúcar.