

## Panadería

---



1. Explicar la diferencia entre el valor alimenticio de la harina integral y la 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.
4. Preparar pan de granos enteros (puede ser de trigo, centeno, avena, etc.)
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.
7. ¿Cómo probar si un pastel está listo? ¿Cómo evitar que un pastel se “caiga” (baje, desinfla)?
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 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 (solo la parte inferior horneada) de frutas frescas, gelatina, etc.
10. Hacer y hornear galletas de una receta. Hacer una receta de galletas de refrigerador. 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.

### Nivel de destreza 2

Especialidad original 1976