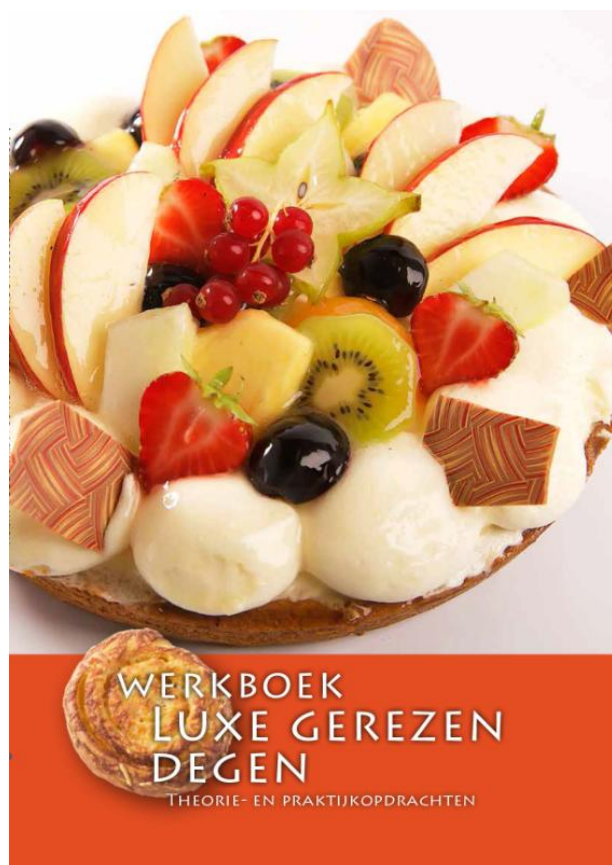


Luxe gerezen degen



Bladzijden:	50 pp.	
Genre:	Naslagwerken Woordenboeken	&
Uitgever:	Sidestone Press	
ISBN:	9789491849268	
Taal:	Nederlands	
Auteur:	Nederlands Centrum	Bakkerij
Verschenen:	01-07-2015	

[Luxe gerezen degen.pdf](#)

[Luxe gerezen degen.epub](#)

Let op! Deze nieuwe serie werkboeken is bestemd voor studenten die vanaf schooljaar 2015 - 2016 starten met hun opleiding voor de bakkerij. Dit werkboek bevat theorie- en praktijkopdrachten over de productgroep Luxe gerezen degen. De vragen en opdrachten zijn zo samengesteld dat alle voor deze productgroep van belang zijnde Kennis, Vaardigheid en Houdingsaspecten aan de orde komen. Naast werkboeken voor de vaktheorie zijn er ook werkboeken voor theorie-onderdelen grondstoffenkennis en apparatuur & gereedschappen en periodeboeken. De werkboeken voor grondstoffenkennis en apparatuur & gereedschappen bevatten vragen en opdrachten die je kunnen helpen bij het bestuderen van de bijbehorende lesstof in FlexBase. In de periodeboeken wordt aandacht besteed aan algemene en productgroepoverstijgende onderwerpen zoals, hygiëne, veiligheid, beroepshouding, enzovoort.

De serie werkboeken voor de vaktheorie bestaat uit de volgende titels: 1 Werkboek Zanddegen 2 Werkboek Korstdegen 3 Werkboek Beslag 4 Werkboek Chocolate & bonbons 5 Werkboek Decoraties, sierwerk & borstplaat 6 Werkboek Amandelwerk & kokos 7 Werkboek Schuim 8 Werkboek Puddingen & ijs 9 Werkboek Gistdeeg kleinbrood 10 Werkboek Luxe gerezen degen 11 Werkboek Gistdeeg ongevuld & gevuld grootbrood 12 Werkboek Gistdeegspecialiteiten & sierwerk gistdeeg 13 Werkboek Desem 14 Werkboek Roggebrood 15 Werkboek Beschuit 16 Werkboek Koek