

Содержание

Введение	3
1. Требования к качеству муки	4
2. Контроль качества муки.....	6
3. Контроль качества теста и полуфабрикатов	32
4. Контроль качества готовой продукции	35
5. Техника лабораторных работ	68
6. Переработка брака.....	86
7. Основные термины и понятия	86
8. Рецептуры и типы замесов теста	92
Список литературы	98