

OPGAVER FRA BAGERSERIENS HÆFTER:

Gærdeje

Rullede deje

Kager og desserter

Rugbrød og grovbrød



9 Opgaver

1. Hvad er forskellen på økologisk mel og almindeligt mel?

2. Hvor stammer ordet „Ceres“ fra, og hvad betyder det?

3. Hvor stammer ordet „Demeter“ fra, og hvad betyder det?

4. Giv nogle eksempler på, hvad byg anvendes til.

5. Hvorfor regnes havre for et meget ernæringsrigtigt levmiddel?

6. Giv nogle eksempler på, hvad havre kan anvendes til.

7. Giv nogle eksempler på, hvad hirse kan anvendes til.

8. Hvorfor er hvede den mest anvendelige kornsort til bagning?

9. Giv nogle eksempler på, hvad majs kan anvendes til.

10. Giv nogle eksempler på, hvad ris kan anvendes til.

11. Hvilken virkning har risofarin i en rugbrødsdej og det færdige brød?

12. Hvad er risbagemel, og hvilken virkning har det i en rugbrødsdej?

13. Hvilke meltyper fremstilles af rug, og hvilken udmalingsprocent har de forskellige meltyper?

14. Hvor mange syreenheder skal der anvendes til de enkelte meltyper?

15. Hvad er det, der er årsag til, at surdej har en konserverende virkning?

16. Hvordan er virkningen ved anvendelse af rismel til en rugbrødsdej fremstillet af enzymrigt mel?

17. Hvad er maltekstrakt?

18. Hvilke fordele giver anvendelse af maltekstrakt i special- og rugbrødsdeje?

19. Hvorfor og hvor meget sukker skal der tilsættes:

- a) Specialbrød?
- b) Rugbrød?

20. Hvad kan erstatte melis i en dej?

21. Hvorfor og hvor meget salt skal der tilsættes:

- a) Specialbrød?
- b) Rugbrød?

22. Hvorfor tilsættes tørmælk en dej?

23. Hvilke fordele giver anvendelse af surmælksprodukter til specialbrødsdeje?

24. Hvad er et hævestykke?

25. Hvilke fordele giver anvendelse af hævestykke i grovbrød/specialbrød?

26. Hvorledes udregnes tilslåningstemperaturen på specialbrød?

27. Hvor forstås ved direkte og indirekte dejføring?

28. Hvilken fordel er der ved at tilsætte fedtstof i den sidste del af æltningsprocessen?

29. Hvorfor er det nødvendigt at anvende surdej eller anden form for syretilsætning ved fremstilling af rugbrød?

30. Hvorfor skæres et brød før afbagning?

31. Hvad er afgørende for, hvor meget surdej der skal anvendes?

32. Hvorledes opstartes en surdej?

33. Hvorledes opfriskes en surdej og hvorfor?

34. Hvilke mikroorganismer findes i en surdej?

35. Surdejen er kold, let rødlig og lugter surt. Hvad er årsagen?

36. Hvad er temperaturen på en surdej?

37. Hvilke syrningsmetoder kan anvendes i stedet for surdej?

38. Til fremstilling af surdej er det mest fordelagtigt at anvende de meltyper, der har den højeste udmalingsprocent. Hvorfor?

39. Hvor længe er en surdej om at udvikle sig?

40. Hvorledes kan du måle en surdejs pH?

41. Hvorledes kan du måle en surdejs syremængde?

42. Forklar om pH og syregradens betydning for det færdige brød.

43. Hvilken betydning har liggetiden for:

a) Grovbrød?

b) Rugbrød?

44. Hvad er den ideelle temperatur og relative luftfugtighedsprocent ved raskning af special- og rugbrødsdeje?

45. Hvorfor tilsættes der damp i ovnene?

46. Hvad er bagesvind og hvorledes udregnes det?

47. Forklar om bageforløbet for en specialbrødsdej.

48. Forklar om bageforløbet for en rugbrødsdej.

49. Hvad er faldtallet udtryk for?

50. Hvad er det ideelle faldtal for hvede- og rugbrøds mel?

51. Hvad kan en amylograf måle?

52. Hvad kan en farinograf måle?

53. Hvilken emballering er velegnet til specialbrød og hvorfor?

54. Hvilken emballering er velegnet til rugbrød og hvorfor?

55. Hvilke frø og kernesorter kan anvendes i grovbrød, og hvilken tilberedningsmetode bør anvendes?

56. Hvad kan være årsag til, at et grovbrød med kerner er tørt?

11 Opgaver

2 Wienerbrød

1. Hvor stammer dansk wienerbrød fra?

2. Hvad kaldes wienerbrød på engelsk?

3. Hvad kaldes wienerbrød på tysk?

4. Hvor meget rullemargarine tilsættes dyr wienerdej normalt i forhold til grunddejen?

5. Hvor meget rullemargarine tilsættes halvwienerdej normalt i forhold til grunddejen?

6. Hvilken type mel er bedst egnet til wienerdej?

7. Hvilken betydning har sigtning af mel til wienerdej?

8. Hvorfor tilsættes sukker i wienerdejen?

9. Hvorfor tilsættes salt i wienerdejen?

10. Hvilken betydning har æg på en wienerdej?

11. Hvorfor tilsættes fedtstof i wienerdejen?

12. Hvilken betydning har det, hvis man anvender mælkeprodukter i en wienerdej?

13. Hvad er gær?

14. Kan smør anvendes som erstatning for rulle margarine?

15. Nævn rækkefølgen og dejføringen for en wienerdej.

16. Hvor mange lag har en færdigrullet wienerdej?

17. Hvilken temperatur bør wienerdejen have, ved dejlægningen, og hvorfor?

18. Hvad er den normale rasketemperatur for wienerbrød?

19. Hvad sker der under bagningen af wienerbrød?

20. Beregn en recept på en halvwienerdej med 2.000 g hvedemel og 25 % rulle margarine.

21. Beregn en recept på en almindelig wienerdej med 750 dl vand og 50 % rulle margarine.

3 Butterdej

22. Hvor stammer butterdej fra?

23. Hvad kaldes butterdej på engelsk?

24. Hvem var Claude Gellée?

25. Nævn mindst 4 forskellige typer butterdej.

26. Hvor meget rullemargarine tilsættes en dansk butterdej med 2.000 g mel?

27. Hvilken type mel er bedst egnet til butterdej?

28. Hvilken meltype bruges ved fremstilling af grovbutterdej?

29. Hvorfor tilsættes salt i butterdejen?

30. Hvorfor tilsættes fedtstof i grunddejen til en butterdej?

31. Hvad vil det sige, at en butterdej køres skært?

32. Hvor mange lag har en færdigrullet dansk butterdej?

33. Hvor længe skal dansk butterdej normalt hvile (minimum) inden afbagning?

34. Hvad sker der under bagningen af buttermdej?

35. Beregn en recept på en dansk buttermdej med 2.500 g hvedemel.

36. Beregn en recept på en dansk buttermdej, når du skal bruge 10 kg færdig buttermdej.

4 Rullet bløddej

37. Hvad er en rullet bløddej?

38. Hvor mange margarinelag findes normalt i en rullet bløddej?

39. Hvilke produkter fremstilles hovedsageligt af en rullet bløddej?

40. Beregn en recept på en rullet bløddej med 2.500 g hvedemel og 15 % rulle margarine.

5 Dekoration

41. Hvorfor bør bl.a. butterdejssnitter stryges med æggeblomme-strygelse?

42. Hvordan får du en glansfuld glasur?

43. Hvilken betydning har dekorationen af for eksempel wienerbrød?

44. Hvordan vil du gøre produkterne mere indbydende?

45. Nævn mindst fire årsager til mindre salg, der kan skyldes produktets udseende.

6 Køb- salg- kalkulation

46. Hvad er halvfabrikata?

47. Beregn kiloprisen på de mest almindelige halvfabrikata til wienerbrød.

48. Beregn råvareprisen på en spandauer.

49. Beregn bruttosalgsprisen på en spandauer, med en dækningsgrad på 65 %.

50. Hvordan sikrer du et fornuftigt overskud og fortjeneste af produkterne?

7 Kvalitetsstyring og produktkontrol

51. Hvad er kvalitet?

52. Hvad er produktkontrol?

53. Hvad er nødvendigt for at foretage en kvalitetsstyring og produktkontrol?

54. Hvad omfatter kvalitetsstyring og produktkontrol?

55. Hvordan kvalitetsbedømmes wienerbrød og butterdej?

8 Margarine, fedtstoffer og olier

56. Hvilke grundstoffer består fedtstof af?

57. Hvad er forskellen på animalske og vegetabiliske fedtstoffer?

58. Nævn mindst 3 animalske fedtstoffer.

59. Hvad betyder det ernæringsmæssigt, at et fedtstof er animalsk?

60. Nævn mindst 4 vegetabiliske fedtstoffer.

61. Hvad betyder det ernæringsmæssigt, at et fedtstof er vegetabilsk?

62. Hvorfor bør fedtstoffer opbevares indpakket og køligt?

63. Hvem opfandt margarinen og hvornår?

64. Hvornår blev den første danske margarinefabrik etableret?

65. Hvilke vitaminer skal ved lov tilsættes margarine?

66. Hvad er en emulsion? Nævn nogle eksempler.

67. Hvad er en emulgator? Nævn nogle eksempler.

68. Hvor meget fedtstof i % indeholder almindelig margarine?

69. Hvor meget vand i % indeholder almindelig margarine?

70. Hvilket produkt anvendes i stedet for vand til margarinefremstilling og hvorfor?

71. Hvad er lecitin og hvor findes det?

72. Hvad betyder det, at et fedtstof er hærdet?

73. Hvad betyder pasteurisering?

74. Hvilket enzym nedbryder fedtstof, og hvad spaltes fedtstoffet til?

75. Hvad er forskellen på røremargarine og rullede margarine?

76. Nævn mindst 4 forskellige margarinekvaliteter, der anvendes i bageriet.

77. Hvad er tvebakgelé, og hvor anvendes det?

78. Hvad indeholder vegetabiliske olier?

79. Nævn fem forskellige olier, der anvendes til margarinefremstilling.

80. Hvad er bagecompound, og hvorfor anvendes det?

81. Hvad er bagepasta, og hvorfor anvendes det?

9 Sukker og sødemidler

82. Hvilke grundstoffer indeholder sukker?

83. Hvilke to planter anvendes til udvinding af sukker?

84. Hvem er verdens to største sukkerproducenter?

85. Hvad kaldes sukker også blandt handelsfolk?

86. Nævn tre forskellige produkter, der ud over sukker kan fremstilles af sukkerrør.

87. Forklar produktionen af dansk sukker fra sukkerroer.

88. Hvor meget sukker indeholder sukkerroer og sukkerrør?

89. Hvad er tyndsft, og hvor meget sukker indeholder den?

90. Hvad er tyksft, og hvor meget sukker indeholder den?

91. Hvad er melasse, og hvad anvendes det hovedsageligt til?

92. Nævn fire forskellige sukkerprodukter, der anvendes i bageriet.

93. Hvad er flormelis, og hvad tilsættes det for at undgå klumpning?

94. Hvordan fremstilles brun farin?

95. Hvad er invertsukker, hvordan fremstilles det og hvor anvendes det?

96. Hvad er glucose, og hvor anvendes det?

97. Nævn mindst tre kunstige sødemidler, og hvor de normalt anvendes.

98. Hvad består ægte bihonning af, og hvor anvendes det?

99. Hvad er sorbitol, og hvor anvendes det?

100. Hvad er diabetikere?

10 Æg

101. Hvor kommer de fleste æg fra?

102. Hvornår er sidste salgsdag på æg ifølge reglerne fra EU?

103. Ved hvilken temperatur skal æg opbevares?

104. Forklar æggets sammensætning.

105. Forklar, hvordan du kan se, hvor friskt ægget er.

106. Hvor mange kilojoule indeholder 100 g hele æg?

107. Hvad er kolesterol?

108. Hvor findes salmonellabakterien, og ved hvilken temperatur dræbes den?

109. Nævn 4 forskellige anvendelsesmuligheder for æg i levnedmidler.

110. Hvad betyder det, at ægget koagulerer, og ved hvilken temperatur sker det?

111. Hvad er forskellen på mugne æg og rådne æg?

112. Forklar æggenes inddeling i kvalitets- og vægtklasser.

113. Hvad er lysozym?

114. Hvad siger loven om æg, der anvendes i levnedsmidler?

115. Nævn mindst 5 forskellige danske ægprodukter.

20 Spørgsmål

1 Rørte masser

1. Hvad er det, der kendetegner en kage lavet af rørt masse?

2. Hvorfor skal alle råvarerne have samme temperatur, inden du anvender dem til at lave rørekager med?

3. Hvilket redskab vil du bruge til at lave en rørt masse med?

4. Hvilken temperatur vil du bage „tykke“ rørekager af ved?

5. Hvilken temperatur vil du bage „tynde“ rørte rouladebunde af ved?

2 Piskede masser

6. Hvilke typer piskede masser kan du lave uden mel?

7. Lav en simpel opskrift til 30 lagkagebunde a 125 g.

8. Hvad vil det sige at „mænge melet i“?

9. Hvad er forskellen på kold- og varmpiskede bisquitbunde?

10. Hvorledes afbages bunde i ringe?

11. Hvad er årsagen til, at marengsmassen ikke lader sig piske stiv?

3 Linse- og mørdeje

12. Hvilke råvarer vil du bruge til en linsedej af god kvalitet?

13. Hvilken temperatur bages linsedej af ved?

4 Kransekagebagværk

14. Hvilket redskab vil du bruge til at blande kransekagemasse med, når du anvender en røremaskine?

15. Hvor meget sukker anvender man som regel på 1 kg kransekagemasse?

16. Hvor meget sukker kan man erstatte med honning i forhold til 1 kg kransekagemasse?

17. Hvilken temperatur vil du bage kransekage af ved?

5 Tørkager

18. Hvilken kvalitet skal råvarer og halvfabrikata have ved fremstilling af tørkager?

19. Hvad vil det sige at fremstille tørkager i serier?

20. Hvorfor er det vigtigt, at du har en god hygiejne, når du fremstiller tørkager?

6 Flødekager

21. Hvilken kvalitet skal råvarer og halvfabrikata have ved fremstillingen af flødekager?

22. Hvordan vil du gennemføre en god hygiejne, når du fremstiller flødekager?

23. Hvilken temperatur skal flødekager opbevares ved?

24. Må man sælge flødekager, der er 1 dag gamle?

7 Desserter

25. Nævn mindst 5 desserter, der er omtalt i dette afsnit.

26. Hvis du laver desserter i forme, hvad vil du gøre med formene, for at desserterne kan komme ud?

27. Hvordan klargør og smelter du husblas til fremstilling af desserter?

28. Hvorfor ligger forskellen på en opskrift på fløderand og opskriften på fromage?

8 Lagkager og store kagetyper

29. Hvorfor er det vigtigt, at kager med et bestemt navn også har det rigtige indhold i forhold til navnet?

30. Hvad indeholder Georginelagkagen?

31. Hvad indeholder Othelloagkagen?

32. Hvilke 3 former kan begrebet tærter opdeles i?

9 Is

33. Hvilke to hovedformer kan is opdeles i?

34. Hvori består forskellen i fremstilling af parfaitis og legeret is?

10 Creme

35. Hvad fortæller „Creme-loven“ dig, når du skal koge creme?

36. Hvad kendetegner en god smørcreme?

11 Chokoladearbejde

37. Med hvad regulerer man konsistensen ved chokoladearbejde?

38. Hvordan kan man få chokolade i form til at slippe formen?

13 Glasering

39. Hvilke glaseringsmetoder er velegnede til wienerbrød?

40. Hvordan laves fondant?

41. Hvordan vil du undgå klumper i sprøjteglasuren?

42. Nævn nogle kagetyper, der egner sig til at blive karamelliserede.

14 Chokolade

43. Hvor gammelt er kakaotræet, før det bærer frugter?

44. Hvor mange gange kan man høste kakaofrugter i det tropiske klima?

45. Hvor mange frø indeholder kakaofrugten?

46. Hvilke næringsstoffer indeholder kakaofrøene?

47. Hvordan frigør man frøene for frugtkød?

48. Ved hvilken temperatur ristes kakaobønnen?

49. Beskriv, hvordan man fremstiller kakaopulver.

50. Beskriv, hvordan man fremstiller chokolade.

51. Beskriv, hvordan man tempererer chokolade.

15 Marcipan, masser og nøddeprodukter

52. Hvilke råvarer indgår i marcipan?

53. Hvorfor udvandes bitre mandler og kerner?

54. Hvad gør man for at undgå mikroorganismer i marcipanmassen?

55. Hvad er det, der giver blød nougat en blød konsistens og mild smag?

56. Hvordan kan du undgå, at den hårde nougat bliver blød og klistret?

57. Nævn 4 typer masse og hvad de bruges til.

16 Frugt

58. Hvilke af følgende frugter hører til kernefrugterne:
Abrikos Pærer Banan Ananas Æbler Citron?

59. Hvorledes adskiller bærfrugter sig fra andre frugttyper?

60. Hvor meget vand indeholder frugt gennemsnitligt?

61. Hvad er ethylen?

62. Hvorfor bliver frugt „sjasket“?

63. Plukkes frugter, når de er spisemodne?

64. Ved hvilken temperatur er det bedst at opbevare bananer?

65. Nævn 4 æblesorter, der dyrkes i Danmark.

66. Nævn 3 danske jordbærsorter.

67. Hvilke appelsinsorter er særligt gode til marmelade?

68. Hvad kan man bruge som fortykningsmiddel i marmelade?

69. Hvad er det, der holder på vandet i frugt?

70. Nogle frugter er ikke egnede til f.eks. fromager. Hvilke og hvorfor?

17 Geleringsmidler

71. Hvilket geleringsmiddel egner sig bedst til fromager?

72. Hvorfra udvindes pectin?

73. Hvordan anvendes husblas til gelé?

74. Hvad laver man af tang?

18 Kemiske hævemidler

75. Hvorfor skal man bruge kærnemælk i masser, hvor der også bruges natron?

76. Til hvilke bagværk kan du bruge hjortetaksalt?

77. Hvordan skal kemiske hævemidler opbevares?

78. Hvorfor tilsættes der stivelse til bagepulver?

79. Hvordan virker potaske?

80. Hvor på pH-skalaen befinder de 4 kemiske hævemidler sig?

2 Varekendskab

1. Hvad forstår man ved en "varm gærdej"?

2. Hvilke krav skal en gærdej kunne opfylde?

3. Hvad er gluten?

4. Hvilken betydning har glutenet i dejen og i brødet?

5. Hvad er stivelse, og hvad betyder forklistning?

6. Hvilke råvarer tilsætter man almindeligvis en gærdej?

Bløddej			Franskbrød			Rundstykker			Horndej		
2000	g	hvedemel	2000	g	hvedemel	2000	g	hvedemel	2000	g	hvedemel
7,5	%	gær	4	%	gær	7	%	gær	5	%	gær
7,5	%	sukker	1	%	sukker	1,5	%	sukker	2	5	sukker
1	%	salt	1,5	%	salt	1	%	salt	1	%	salt
1,5	%	tørmælk	5	%	fedt	5	%	æg	7,5	%	æg
10	%	æg	58	%	vand	7,5	%	fedt	7	%	fedt
15	%	røremar- garine				58	%	vand	56	%	vand
45	%	vand									
dejtemp. 25 °C liggetid 2 · 10 min.			dejtemp. 27 °C liggetid 2 · 15 min.			dejtemp. 27 °C liggetid 2 · 10 min.			dejtemp. 24 °C liggetid 10 min.		

3 Tilberedningsmetoder

1. Omregn opskrifter s.18 fra procent til gram.

2. Beskriv forskellen mellem direkte og indirekte dejføring.

3. Udregn vandtemperaturen når: Dejen skal være 25 °C Melet er 16 °C Lokalet er 19 °C Æltetiden er 10 minutter

4. Hvorfor skal gærdeje have liggetid?

Kuvertbrød

2000	g	hvedemel
4	%	gær
5	%	flormelis
1	%	salt
10	%	æg
5	%	fedt
55	%	vand

dejtemp. 25 °C
liggetid 10 min.

5. Beregn bagesvindet i gram og procent, når
a) Dejevægten er 400 g. Brødvægten er 375 g.

- b) Dejevægten er 550 g. Brødvægten er 495 g.

- c) Dejevægten er 1000 g. Brødvægten er 910 g.

6. Beregn den oprindelige dejvægt, når et brød vejer 350 g og har haft et bagesvind på 7 %.

4 Indirekte dejføring

1. Tag udgangspunkt i kuvertbrødsopskriften s. 18 og fremstil en opskrift på samme dej med hævestykke.

Hævestykke

Hoveddej

_____ g

_____ g hævestykke

_____ g

_____ g hvedemel

_____ g

_____ g gær

_____ g

_____ g flormelis

_____ g hævestykke ialt

_____ g salt

_____ g æg

_____ g fedt

_____ g vand

_____ g dej ialt

2. Hvornår vil det være en fordel at anvende indirekte dejføring?

5 Enzymer

1. Hvorfor ophører enzyms virke, når temperaturen bliver meget høj?

2. Hvilke trivselsfaktorer skal være opfyldt for at enzymer er aktive?

3. Hvilke enzymer har især bagerens interesse?

6 Økologi

1. Hvorfor forsøger man at begrænse gødningsudledningen mest muligt?

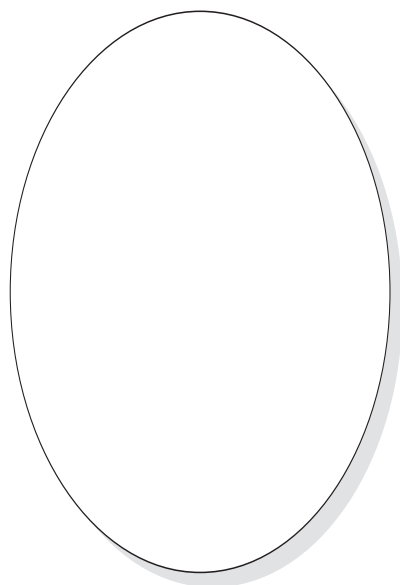
2. Giv én beskrivelse af den økologiske hvede.

3. Hvilken betydning har høsttidspunktet for bagekvaliteten?

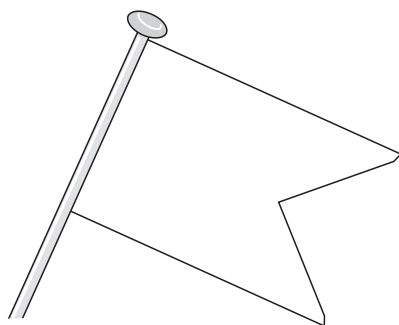
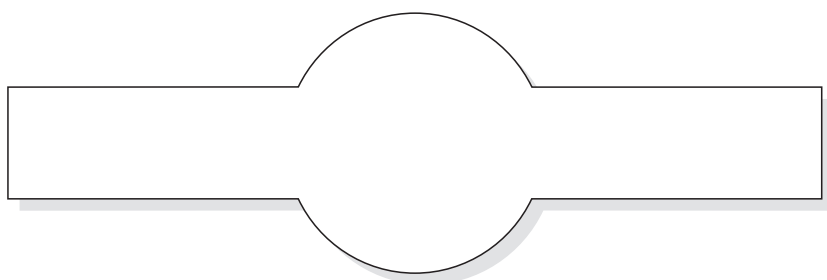
4. Hvorfor Ø-mærkes økologiske fødevarer?

7 Dekoration

1. Fremstil en dekoration til et rundt økologisk brød.



2. Hvis brødet skulle have et "mavebælte" eller et flag, hvordan synes du så det skulle være? Tegn/mal dit forslag her:



8 Køb - salg - kalkulation

1. Er kg-priserne i råvareprislisten belagt med moms?

2. Indskriv i kalkulationsskemaet opskriften på bløddej og beregn herefter råvareprisen på 1000 g bløddej (Bagesvind 7 %).

3. Beregn en vares salgspris (excl. moms), når:

a) råvareprisen er 1,33 kr. og dækningsgraden er 79 %.

b) råvareprisen er 0,79 kr. og dækningsgraden er 87 %.

c) råvareprisen er 2,04 kr. og dækningsgraden er 82 %.

9 Korn

1. Navngiv kornkernens hovedbestanddele (1 - 4) og angiv, hvor mange procent hver del udgør af hele kernen.

2. Afkryds det rigtige svar.

a) I en kornkerne er der meget proteinstof i:

Celluloseskallen _____

Melkernen _____

Stivelsen _____

b) Kornkernens skal består af cellulose. Cellulose er et:

enkelt kulhydrat _____

dobbelt kulhydrat _____

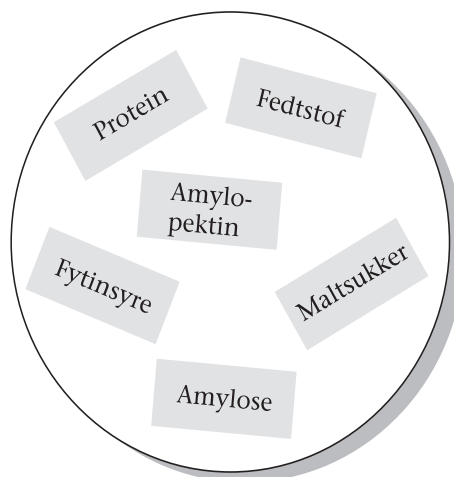
flerdobbelt kulhydrat _____

3. Hvilken omtrentlig sammensætning har almindelig hvedemel?

10 Mel

1. Forbind ved hjælp af pile enzymerne med deres virkeområder:

Maltase
 α -Amylase
 β -Amylase
 Fytase
 Protease
 Lipase



2. Hvordan kan man forbedre et hvedemels bageevne?

Må man forbedre på samme måde, hvis melet er økologisk?

3. Hvordan bør hvedemel opbevares?

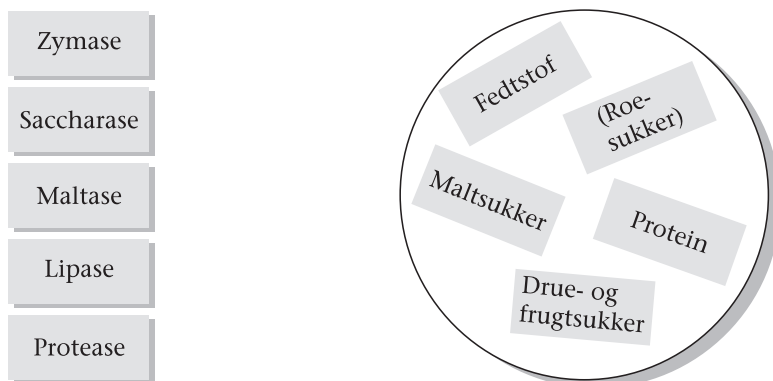
11 Gær

1. Hvor opbevares bagegæret bedst og hvordan "lever" den i opbevaringsfasen?

2. Hvad betyder *Saccharomyces*? Hvorfor passer dette navn godt til gærsvampen?

3. Hvad kaldes gærcellens formeringsproces, og hvor lang tid tager denne?

4. Forbind ved hjælp af pile enzymerne med deres virkeområde.



12 Mælkeprodukter

1. Afkryds det rigtige svar.

a) Mælkesukker er energikilde for:

Gærsvampe _____

Mælkesyrebakterier _____

Eddikesyrebakterier _____

b) Mælk fra køer som har gået på græs har:

Ingen oliesyreindhold _____

Lavt oliesyreindhold _____

Højt oliesyreindhold _____

c) Homogenisering af mælk betyder:

Fedtpartikler knuses til ensartet størrelse _____

Varmebehandling for at dræbe bakterier _____

Standardisering af mælkens kimal _____

2. Hvad sker der med mælken, når den ankommer til mejeriet?

3. Hvordan fremstilles tørmælkspulver? Beskriv metoden.

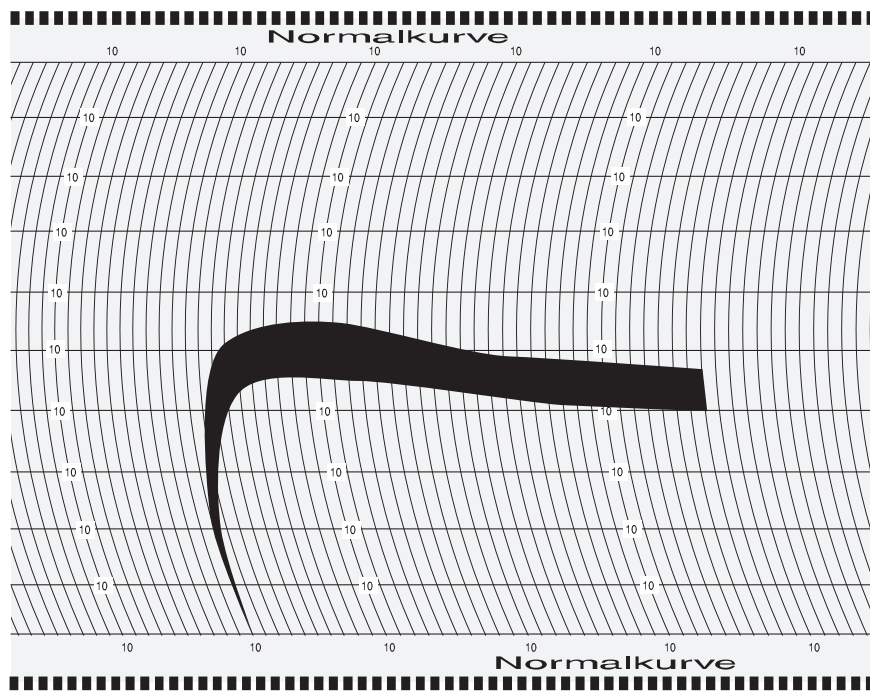
4. Nævn tre surmælksprodukter:

1. _____

2. _____

3. _____

13 Kvalitetsstyring og produktkontrol



1. Aflæs farinogramkurven s.88 (figur) og redegør for:

a) Dejudviklingstid

b) Dejstabilitet

c) Optimal æltetid

d) Kurvefald

2. Hvad er et virksomhedskoncept?
