

Protokoll zum Lernversuch 2: Knauzewecke

Folge 3: Mit Vorteig in Führung gehen!

Gebäck-Beurteilung für...	Rezeptur 1 <u>ohne</u> Vorteig	Rezeptur 2 <u>mit "eigenem"</u> Vorteig	Rezeptur 3 <u>mit "fremdem"</u> Vorteig	Was wir im Vergleich besprochen haben...
Teigbeschaffenheit	<input type="checkbox"/> <i>straff</i> <input type="checkbox"/> <i>dehnbar</i> <input type="checkbox"/> fest <input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> sehr weich	<input type="checkbox"/> <i>straff</i> <input type="checkbox"/> <i>dehnbar</i> <input type="checkbox"/> fest <input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> sehr weich	<input type="checkbox"/> <i>straff</i> <input type="checkbox"/> <i>dehnbar</i> <input type="checkbox"/> fest <input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> sehr weich	Welche Teigführungsart "passt" am besten in den Betriebsablauf?
Gebäckvolumen	<input type="checkbox"/> zu gering <input type="checkbox"/> normal / gut <input type="checkbox"/> zu groß	<input type="checkbox"/> zu gering <input type="checkbox"/> normal / gut <input type="checkbox"/> zu groß	<input type="checkbox"/> zu gering <input type="checkbox"/> normal / gut <input type="checkbox"/> zu groß	Bei welchen Gebäckseigenschaften zeigten sich je nach Führung was für Unterschiede?
Farbe / Rösche der Kruste	<input type="checkbox"/> zu blass <input type="checkbox"/> zu weich / pappig <input type="checkbox"/> richtig <input type="checkbox"/> gut / kräftig <input type="checkbox"/> zu dunkel <input type="checkbox"/> zu hart / dick	<input type="checkbox"/> zu blass <input type="checkbox"/> zu weich / pappig <input type="checkbox"/> richtig <input type="checkbox"/> gut / kräftig <input type="checkbox"/> zu dunkel <input type="checkbox"/> zu hart / dick	<input type="checkbox"/> zu blass <input type="checkbox"/> zu weich / pappig <input type="checkbox"/> richtig <input type="checkbox"/> gut / kräftig <input type="checkbox"/> zu dunkel <input type="checkbox"/> zu hart / dick	++ = sehr große + = große - = fast keine -- = gar keine
Porung der Krume	<input type="checkbox"/> zu dicht <input type="checkbox"/> normal <input type="checkbox"/> großporig	<input type="checkbox"/> zu dicht <input type="checkbox"/> normal <input type="checkbox"/> großporig	<input type="checkbox"/> zu dicht <input type="checkbox"/> normal <input type="checkbox"/> großporig	
Krumenelastizität	<input type="checkbox"/> ballend <input type="checkbox"/> normal / gut <input type="checkbox"/> krümelnd	<input type="checkbox"/> ballend <input type="checkbox"/> normal / gut <input type="checkbox"/> krümelnd	<input type="checkbox"/> ballend <input type="checkbox"/> normal / gut <input type="checkbox"/> krümelnd	
Geschmack	<input type="checkbox"/> beeinträchtigt <input type="checkbox"/> eher fade <input type="checkbox"/> normal <input type="checkbox"/> herzhaft <input type="checkbox"/> sehr kräftig	<input type="checkbox"/> beeinträchtigt <input type="checkbox"/> eher fade <input type="checkbox"/> normal <input type="checkbox"/> herzhaft <input type="checkbox"/> sehr kräftig	<input type="checkbox"/> beeinträchtigt <input type="checkbox"/> eher fade <input type="checkbox"/> normal <input type="checkbox"/> herzhaft <input type="checkbox"/> sehr kräftig	<u>Meine persönlichen Favoriten</u> waren die aus Rezeptur Nr. <input type="checkbox"/>
Gesamteindruck	<input type="checkbox"/> "top" <input type="checkbox"/> "okay" <input type="checkbox"/> "geht noch" <input type="checkbox"/> "schwach"	<input type="checkbox"/> "top" <input type="checkbox"/> "okay" <input type="checkbox"/> "geht noch" <input type="checkbox"/> "schwach"	<input type="checkbox"/> "top" <input type="checkbox"/> "okay" <input type="checkbox"/> "geht noch" <input type="checkbox"/> "schwach"	<u>Unsere "Chefetage"</u> bevorzugte die aus Rezeptur Nr. <input type="checkbox"/>
So sah's aus <i>ggf. Brotfotos einfügen</i> <i>im Format 4 x 5,33 cm</i>				... und für <u>unsere Kunden</u> wahrscheinlich am besten Nr. <input type="checkbox"/>

© 2006

Datum: _____

Name: _____