

Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος Σιτηρών & Αρτοσκευασμάτων.

**Άσκηση 9:** Παρασκευή κέικ.

Θεοφάνης Γεωργόπουλος, Καθηγητής Εφαρμογών.

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων,

T.E.I. Θεσσαλίας.

**Χρηματοδότηση**

* Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό έχει αναπτυχθεί στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού έργου του διδάσκοντα.
* Το έργο «**Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα στο Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας**» έχει χρηματοδοτήσει μόνο την αναδιαμόρφωση του εκπαιδευτικού υλικού.
* Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από εθνικούς πόρους.



**Περιεχόμενα**

[Παρασκευή κέικ 4](#_Toc116870696)

[ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΕΪΚ 5](#_Toc116870697)

[Σημειώματα: 6](#_Toc116870698)

# Παρασκευή κέικ

**Συνταγή για κέικ βανίλια**

|  |  |
| --- | --- |
| **ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ** | **ΠΟΣΟΤΗΤΑ**  |
| Ζάχαρη | 400 γρ. |
| Γάλα πλήρες | 250 γρ. γάλα |
| Μαργαρίνη | 250 γρ. |
| Βανίλια | 1 τεμάχιο |
| Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του | 500 γρ |
| Αυγά | 4 |

Εκτέλεση

* Χτυπάμε την μαργαρίνη για 2-3 λεπτά, ρίχνουμε διαδοχικά την ζάχαρη, ένα ένα τα αυγά, τη βανίλια, το γάλα και το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του.
* Ανακατεύουμε καλά και ρίχνουμε το μείγμα σε φόρμα βουτυρωμένη και πασπαλισμένη με αλεύρι.
* Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-200ο C για μια ώρα.

**Αξιολόγηση των συστατικών της συνταγής στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κέικ**

**1) Επίδραση των λιπαρών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κέικ**

Αφαιρούμε την μαργαρίνη από την συνταγή για να εξετάσουμε την επίδραση της στο τελικό προϊόν.

**2) Επίδραση της ζάχαρης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κέικ**

Αφαιρούμε την ζάχαρη από την συνταγή και προσθέτουμε ακετοσουλφάμη (τεχνητή γλυκαντική ύλη) σε ποσότητα 30 γρ. για να εξετάσουμε την επίδραση της ακετοσουλφάμης στο τελικό προϊόν.

**3) Επίδραση των αυγών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κέικ**

Αφαιρούμε τα αυγά από την συνταγή για να εξετάσουμε την επίδραση της στο τελικό προϊόν.

**4) Επίδραση του γάλακτος στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κέικ**

Αφαιρούμε το γάλα από την συνταγή για να εξετάσουμε την επίδραση της στο τελικό προϊόν και προσθέτουμε αντίστοιχη ποσότητα νερού.

Η ανάμειξη των υλικών για κέικ έχει σκοπό:

1. την ομοιόμορφη και πλήρη ανάμειξη όλων των υλικών
2. τον σχηματισμό φυσαλίδων αέρα
3. να δώσει την επιθυμητή υφή στο ψημένο προϊόν

**Περιπτώσεις αποτυχίας των κέικ:**

* + κυρτό στο μέσον (λόγω χρήσεως ζεστού φούρνου)
	+ πικρή γεύση (λόγω χρήσεως μεγάλης ποσότητας baking powder)
	+ κολλάει στο ταψί (λόγω ανεπαρκούς βουτυρώματος, πολύ λίγος χρόνος ψησίματος)

# ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΕΪΚ

**Δείγμα:**

**Ημερομηνία:**

**Χαρακτηριστικά αξιολόγησης κέικ**

**Χρώμα**  επιθυμητό-μη επιθυμητό

**Μαλακότητα** μαλακή -σφικτή

**Δομή ψίχας** καλή -μη αποδεκτή

**Υγρασία ψίχας** επιθυμητό-μη επιθυμητό

**Γεύση-άρωμα** καλό -φτωχό

**Γενική αποδοχή** πολύ αποδεκτό -μη δεκτό

**Τέλος Ενότητας**

 

# Σημειώματα:

**Σημείωμα Ιστορικού Εκδόσεων Έργου**

Το παρόν έργο αποτελεί την έκδοση 1.01.

**Σημείωμα Αδειοδότησης**

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της άδειας χρήσης Creative Commons Αναφορά Δημιουργού - Μη Εμπορική Χρήση - Παρόμοια Διανομή 4.0 [1] ή μεταγενέστερη, Διεθνής Έκδοση. Εξαιρούνται τα αυτοτελή έργα τρίτων π.χ. φωτογραφίες, διαγράμματα κ.λπ., τα οποία εμπεριέχονται σε αυτό και τα οποία αναφέρονται μαζί με τους όρους χρήσης τους στο «Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων».



[1] <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Ως **Μη Εμπορική** ορίζεται η χρήση:

που δεν περιλαμβάνει άμεσο ή έμμεσο οικονομικό όφελος από την χρήση του έργου, για το διανομέα του έργου και αδειοδόχο,

που δεν περιλαμβάνει οικονομική συναλλαγή ως προϋπόθεση για τη χρήση ή πρόσβαση στο έργο,

που δεν προσπορίζει στο διανομέα του έργου και αδειοδόχο έμμεσο οικονομικό όφελος (π.χ. διαφημίσεις) από την προβολή του έργου σε διαδικτυακό τόπο.

Ο δικαιούχος μπορεί να παρέχει στον αδειοδόχο ξεχωριστή άδεια να χρησιμοποιεί το έργο για εμπορική χρήση, εφόσον αυτό του ζητηθεί.

**Διατήρηση Σημειωμάτων**

Οποιαδήποτε αναπαραγωγή ή διασκευή του υλικού θα πρέπει να συμπεριλαμβάνει:

* το Σημείωμα Αναφοράς,
* το Σημείωμα Αδειοδότησης,
* τη Δήλωση Διατήρησης Σημειωμάτων,
* το Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων (εφόσον υπάρχει).

μαζί με τους συνοδευόμενους υπερσυνδέσμους.