**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 32.týždeň – 5.4.2021-9.4.2021**

**Názov témy:**

**Miešače a šľahače nápojov**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Na čo sa používa stroj na miešanie a miesenie?**
2. **Napíš časti stroja na miešanie a miesenie?**

**Miešače a šľahače nápojov**

**Stroj na miešanie a miesenie** sa používa na spracovanie väčšieho množstva cesta v závodoch spoločného stravovania a na spracovanie mletého mäsa v mäsovom priemysle.

**Stroj má tieto časti:**

* **pohyblivú diežu** zo železného pocínovaného plechu alebo z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa otáča okolo vlastnej osi,
* **miesiace rameno,** ktoré zapadá do dieže,
* **elektromotor,** ktorý je umiestnený v podstavci.

**Miesiaci stroj,**  najčastejšie používaný v závodoch spoločného stravovania, má objem 350 litrov, t.j. na 150 kg až 250 kg cesta.

**Miešanie**

Na tento mechanický proces spravidla používame metly a najčastejšie strednú rýchlosť obrátok. Miešame základy ciest **piškótových a trených,** ďalej **krémy a nátierky, pripravujeme majonézy zo žĺtkov a oleja.**

**Miesenie**

Hákom (s použitím najnižšej rýchlosti) spracúvame cestá, ktoré kladú najväčší odpor, hlavne tuhšie **kysnuté cestá**, ale aj rôzne **zmesi na sekanú pečienku, fašírky, žemľové a zemiakové knedle a pod.** Čím tuhšie cestá a masy pripravujeme, tým menej cesta spracovávame naraz. Pri spracovaní je vhodné na chvíľu prerušiť chod stroja a až potom pokračovať v miesení. Cestá alebo mäsové, zeleninové a iné zmesi sa pomocou hákov dokonale premiesia.

**Šľahacie stroje**

Šľaháme najmä bielky na sneh a smotanu na šľahačku. Používame najväčšiu rýchlosť otáčok. Metly používame rovnaké ako pri miešaní cesta, krémov, nátierok.

****