**Krájanie cukrárenskýchvýrobkov**

Dôležité zásady pri krájaní cukrárenských výrobkov:

- vybrať si správnu pomôcku na krájanie podľa druhu výrobku,

- vopred si naznačiť veľkosť a tvar rezu,

- pri každom novom reze musí byť nôž alebo iná pomôcka na krájanie čistá a suchá,

- pri krájaní čokoládových poliev musí byť nôž nahriaty, suchý a čistý.

Poznáme veľa pomôcok na [krájanie cukrárenských výrobkov](ttps://www.google.com/search?q=pomôcky+na+krájanie+zákuskov&safe=active&sxsrf=ALeKk01OgLq-A93isOWVszfArdtwfFv7GQ:1616332152202&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjp8ZS-usHvAhXQ-ioKHaLtB7wQ_AUoAXoECBUQAw&biw=1920&bih=969)

**Cukrárenský nôž** na krájanie výrobkov





**Strunový krájač zákuskov**

Praktické rady z internetu : <https://tortyodmamy.sme.sk/ako-krajat-zaskusky-kolace-torty> .