

Αρχές επεξεργασίας τροφίμων

Μάθημα της Γ τάξης ΕΠΑΛ, ειδικότητας
Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων & ποτών

Δημιουργία σαπουνιού



Φτιάχτηκαν ακόμη από τους μαθητές: ελιές, λικέρ, τουρσιά λαχανικών, γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδα, κρασί, ξύδι.



...συσκευασμένα μ' ετικέτες, έτοιμα για..... πώληση



Παρασκευή ζύμης από αλεύρι σκληρού σταριού κι αυγά....



...για τη δημιουργία ταλιατέλας



.....σε δύο διαφορετικά μεγέθη





...δεν παραλείπουμε ποτέ το σημείο της δοκιμής μετά από μαγείρεμα

