



# Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe!

*Behr's Verlag*

 **Download**

 **Online Lesen**

**Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe!** Behr's Verlag

 [Download Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch ...pdf](#)

 [Online Lesen Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbu ...pdf](#)

# **Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe!**

*Behr's Verlag*

**Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe!** Behr's Verlag

## **Downloaden und kostenlos lesen Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe! Behr's Verlag**

---

434 Seiten

Pressestimmen

Ein Kunde auf Amazon.de 04/03:

"...Die Literatur ist für jeden Anwender von Kälte in der Bäckerei stärkstens zu empfehlen um qualitative Einbußen am Produkt zu vermeiden und immer auf der sicheren Seite zu stehen..." Kurzbeschreibung Thematisch behandelt werden u. a.: Getreidemahlerzeugnisse bei TK-Teigen und -Gebäcken, Einfluss des Tiefgefrierens auf Teig und Gebäck, Gärsteuerung von Roggenkleingebäck, Gasekälte beim Frosten, Ermittlung des Kältebedarfs für Backbetriebe.

Aus dem Inhalt von „Kältetechnologie in der Bäckerei“:

- Charakterisierung von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen
- Grundlagen des Kühlens und Tiefgefrierens
- Einfluss des Tiefgefrierens auf Teig und Gebäck
- Technologien des Kühlens und Gefrierens: - Puratos „Quick-step“-Konzept
- CO<sub>2</sub> -Schnee-Injektion
- Einsatz von „Bäckerkälte“
- Zeovac-Vakuunkühlung
- Vakuum-Enthalpie-Kühlverfahren

- Kältebedarfsermittlung Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Ab sofort steht Ihnen das Werk "Kältetechnologie in der Bäckerei" auch zur Ansicht bei GOOGLE BOOKS zur Verfügung. Klicken Sie einfach hier .

Zusätzlich können Sie sich hier eine Leseprobe als PDF zur Ansicht downloaden.

Download and Read Online Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe! Behr's Verlag #0A2UBXPEWH7

Lesen Sie Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe!  
von Behr's Verlag für online ebook Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der  
Kältetechnologie für Backbetriebe! von Behr's Verlag Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu  
lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen  
epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste  
Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der  
Kältetechnologie für Backbetriebe! von Behr's Verlag Bücher online zu lesen. Online Kältetechnologie in der  
Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe! von Behr's Verlag ebook PDF  
herunterladen Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für Backbetriebe!  
von Behr's Verlag Doc Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der Kältetechnologie für  
Backbetriebe! von Behr's Verlag Mobipocket Kältetechnologie in der Bäckerei: Das große Handbuch der  
Kältetechnologie für Backbetriebe! von Behr's Verlag EPub