

Bäcker/-in

Пекар

Brutar

Piekarz

Die wichtigsten Begriffe ...





Bäcker/-in

Пекар

Brutar

Piekarz

Teige herstellen		Приготвяне на теста		Prepararea aluaturilor		Robienie ciast	
1	Feinteige herstellen	Приготвяне на фини теста		Prepararea aluaturilor fine		Robienie ciast delikatesowych	
2	Weizenteige herstellen	Приготвяне на пшенични теста		Prepararea aluaturilor din grâu		Robienie ciast pszennych	
3	Quellstücke herstellen	Приготвяне на квас		Realizarea bucăților pregătite pentru dospit		Robienie zaparek	
4	Sauerteige herstellen	Приготвяне на кисели теста		Prepararea de maia		Robienie zakwasów	
5	Weizenmischteige herstellen	Приготвяне на теста от пшенични смеси		Prepararea aluaturilor mixte de grâu		Robienie mieszanek ciast pszennych	
6	Mehrkornsteige herstellen	Приготвяне на многозърнести теста		Prepararea aluaturilor multicereale		Robienie ciast wielozarnistych	
Teige zu Brot und Kleingebäck aufarbeiten		Преработване на тесто в хляб и дребни сладки		Formarea pâinii și a produselor mici de panificație din aluat		Wyrabianie ciasta na chleb i drobne wypieki	
7	Weizenkleingebäck manuell aufarbeiten	Ръчно приготвяне на пшенични дребни сладки		Modelarea manuală a produselor mici de patiserie din grâu		Reczne wyrabianie drobnego pieczywa pszennego	
8	Körnerbrötchen manuell aufarbeiten	Ръчно приготвяне на зърнени хлебчета		Modelarea manuală a chiflelor cu semințe		Ręczne wyrabianie bułek ziarnistych	
9	Brote manuell aufarbeiten	Ръчно оформяне на хляб		Modelarea manuală a pâinii		Ręczne wyrabianie chlebów	
10	Weizenkleingebäck maschinell aufarbeiten	Машинно оформяне на пшенични хлебчета		Modelarea mecanizată a produselor mici de patiserie din grâu		Maszynowe wyrabianie drobnego pieczywa pszennego	
11	Körnerbrötchen maschinell aufarbeiten	Машинно оформяне на зърнести хлебчета		Modelarea mecanizată a chiflelor cu semințe		Maszynowe wyrabianie bułek ziarnistych	
Feine Backwaren aus Teigen aufarbeiten		Приготвяне на сладкарски изделия от тесто		Formarea produselor fine de patiserie din aluat		Wyrabianie pieczywa delikatesowego z ciast	
12	Feinteige aufarbeiten	Приготвяне на фини теста		Prelucrarea aluaturilor fine		Wyrabianie ciast delikatesowych	
13	Feinteige tourieren	Сгъване на фини теста		Împăturirea aluaturilor fine		Zawijanie ciast delikatesowych	
14	Feinteige füllen	Пълнене на фини теста		Umplerea aluaturilor fine		Nadziewanie ciast delikatesowych	
15	Feinteige veredeln	Обработване на фини теста		Înnobilarea aluaturilor fine		Uszlachetnianie ciast delikatesowych	



Feine Backwaren aus Massen herstellen, Torten herstellen		Приготвяне на сладкарски изделия от смеси, приготвяне на торти	Prepararea produselor de patiserie dintr-o masă, prepararea torturilor	Wykonywanie pieczywa delikatesowego z mas, wykonywanie tortów
16	Massen herstellen und verarbeiten	Приготвяне и обработване на смеси	Prepararea și prelucrarea compozițiilor	Wytwarzanie i przetwarzanie mas
17	Röstmassen herstellen und verarbeiten	Приготвяне и обработване на печени ядки с глазура	Prepararea și prelucrarea compozițiilor prăjite	Wytwarzanie i przetwarzanie mas prażonych
18	Puddingfüllcreme herstellen und verarbeiten	Приготвяне и обработване на крем за пълнеж	Prepararea și prelucrarea cremelor de budincă	Wytwarzanie i przetwarzanie kremu na nadzienie budyniowe
19	Torten herstellen	Приготвяне на торти	Prepararea torturilor	Robienie tortów
Backwarensnacks und kleine Gerichte herstellen		Приготвяне на тестени закуски и на междинни ястия	Prepararea gustărilor de patiserie și a meniurilor mici	Wykonanie przekasek z pieczywa i drobnych potraw
20	Gebackene Snacks mit Füllungen herstellen	Приготвяне на печени тестени закуски с пълнеж	Prepararea gustărilor coapte cu umpluturi	Wykonanie pieczonych przekasek z nadzieniem
21	Gebackene Snacks mit Auflagen herstellen	Приготвяне на печени гарнирани закуски	Prepararea gustărilor coapte cu topping	Wykonanie pieczonych przekasek z nakładkami
22	Sandwiches herstellen	Приготвяне на сандвичи	Prepararea sandvișurilor	Robienie kanapek
23	Kleine Gerichte herstellen	Приготвяне на междинни ястия	Prepararea preparatelor mici	Wykonanie drobnych potraw
Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren abbacken		Изпичане на хляб, дребни сладки и сладкарски изделия	Coacerea pâinii, a produselor mici de panificație și a produselor de patiserie	Wypiekanie chleba, drobnych przekasek i pieczywa delikatesowego
24	Brot abbacken	Изпичане на хляб	Coacerea pâinii	Wypiekanie chleba
25	Kleingebäck und Backwarensnacks abbacken	Изпичане на дребни сладки и тестени закуски	Coacerea produselor mici de patiserie și a gustărilor coapte	Wypiekanie drobnych wypieków i przekasek z pieczywa
26	Feine Backwaren abbacken	Изпичане на сладкарски изделия	Coacerea produselor fine de panificație	Wypiekanie pieczywa delikatesowego
27	Massen abbacken	Изпичане на смеси	Coacerea compozițiilor	Wypiekanie mas
28	Kleine Gerichte abbacken	Изпичане на междинни ястия	Coacerea preparatelor mici	Wypiekanie drobnych potraw