

Bäcker/-in

Baker

Пекарь (м/ж)

Fırıncı

Die wichtigsten Begriffe ...





Bäcker/-in

Baker

Пекарь (м/ж)

Fırıncı

Teige herstellen		Making dough		Приготовление теста		Hamur hazırlanması	
1	Feinteige herstellen	Making pastry dough	Приготовление теста для кондитерских изделий	Yağ ve şeker oranının daha yüksek olduğu hamur karışımlarının hazırlanması			
2	Weizenteige herstellen	Making wheat dough	Приготовление теста из пшеничной муки	Buğday ekmeği hamuru hazırlanması			
3	Quellstücke herstellen	Making thickeners	Приготовление водно-мучной болтушки	Islatılmış Bugday hazırlanması			
4	Sauerteige herstellen	Making sourdough	Приготовление закваски	Ekşi Maya hazırlanması			
5	Weizenmischteige herstellen	Making mixed wheat dough	Приготовление теста из смешанной пшеничной муки	Buğday karışimli hamur hazırlanması			
6	Mehrkornsteige herstellen	Making multigrain dough	Приготовление теста из смешанной муки	Çok tahıllı ekmekek hamuru hazırlanması			
Teige zu Brot und Kleingebäck aufarbeiten		Making bread and pastries		Приготовление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий		Ekmek ve küçük hamur işlerinin hazırlanması	
7	Weizenkleingebäck manuell aufarbeiten	Manually preparing wheat pastries	Приготовление пшеничных мелкоштучных хлебобулочных изделий вручную	Buğday unundan küçük hamur işlerinin manuel hazırlanması			
8	Körnerbrötchen manuell aufarbeiten	Manually preparing grain rolls	Приготовление зерновых булочек вручную	Tahıllı ekmekeklerin manuel hazırlanması			
9	Brote manuell aufarbeiten	Manually preparing bread	Приготовление хлеба вручную	Ekmeklerin manuel hazırlanması			
10	Weizenkleingebäck maschinell aufarbeiten	Preparing wheat cookies using machines	Приготовление пшеничных мелкоштучных хлебобулочных изделий на оборудовании	Buğday unundan küçük hamur işlerinin makineyle hazırlanması			
11	Körnerbrötchen maschinell aufarbeiten	Preparing grain rolls using machines	Приготовление зерновых булочек на оборудовании	Tahıllı ekmekeklerin makineyle hazırlanması			
Feine Backwaren aus Teigen aufarbeiten		Making confectionery from dough		Приготовление мучных кондитерских изделий из теста		Hamurdan hamur işleri hazırlanması	
12	Feinteige aufarbeiten	Preparing pastry dough	Приготовление теста для кондитерских изделий	Yağ ve şeker oranının daha yüksek olduğu hamur işlerinin işlenmesi			
13	Feinteige tourieren	Folding pastry dough	Резка по форме теста для кондитерских изделий	Yağ ve şeker oranının daha yüksek olduğu hamur işlerinin katmanlanması			



14	Feinteige füllen	Filling pastry dough	Заполнение начинкой теста для кондитерских изделий	Yağ ve şeker oranının daha yüksek olduğu hamur işlerinin doldurulması
15	Feinteige veredeln	Finishing pastry dough	Украшение теста для кондитерских изделий	Yağ ve şeker oranının daha yüksek olduğu hamur işlerinin süslenmesi
Feine Backwaren aus Massen herstellen, Torten herstellen Making confectionery from cake mixtures and bases Приготовление мучных кондитерских изделий из масс и приготовление тортов Daha az un oranına sahip hamur karışımından hamur işi, pasta üretimi				
16	Massen herstellen und verarbeiten	Making and processing mixtures	Приготовление и обработка масс	Daha az un oranına sahip hamur karışımı üretimi ve işlenmesi
17	Röstmassen herstellen und verarbeiten	Making and processing roasting mixtures	Приготовление и обработка заваренных масс	Daha az un oranına sahip kavrulmuş hamur karışımı üretimi ve işlenmesi
18	Puddingfüllcreme herstellen und verarbeiten	Making and processing pudding filling cream	Приготовление и обработка крема для добавления в пудинг	Puding kreması üretimi ve işlenmesi
19	Torten herstellen	Making cakes	Приготовление тортов	Pasta üretimi
Backwarensnacks und kleine Gerichte herstellen Making baked snacks and light meals Приготовление снеков и легких закусок Hamur işi aperatifleri ve küçük atıştırmalıklar hazırlanması				
20	Gebackene Snacks mit Füllungen herstellen	Making baked snacks with fillings	Приготовление запеченных снеков с начинкой	Fırında pişirilmiş, içi dolgulu aperatiflerin hazırlanması
21	Gebackene Snacks mit Auflagen herstellen	Making baked snacks with toppings	Приготовление запеченных снеков с начинкой сверху	Fırında pişirilmiş, üstünde mazleme bulunan aperatiflerin hazırlanması
22	Sandwiches herstellen	Making sandwiches	Приготовление сэндвичей	Sandviçlerin hazırlanması
23	Kleine Gerichte herstellen	Making light meals	Приготовление легких закусок	Basit, ufak yemeklerin hazırlanması
Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren abbacken Baking bread, pastries and confectionery Выпекание хлеба, мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Ekmeğ, küçük kekler ve hamur işlerinin pişirilmesi				
24	Brot abbacken	Baking bread	Выпекание хлеба	Ekmeğ pişirilmesi
25	Kleingebäck und Backwarensnacks abbacken	Baking pastries and baked snacks	Выпекание мелкоштучных хлебобулочных изделий и снеков	Küçük kek ve hamur işlerinin pişirilmesi
26	Feine Backwaren abbacken	Baking confectionery	Выпекание мучных кондитерских изделий	Yağ ve şeker oranının daha yüksek olduğu hamur işlerinin pişirilmesi
27	Massen abbacken	Baking mixtures	Запекание масс	Daha az un oranına sahip hamur karışımlarının pişirilmesi
28	Kleine Gerichte abbacken	Baking light meals	Выпекание легких закусок	Basit, ufak yemeklerin pişirilmesi