

Name: _____

Date: _____

Gelatinisation of Starch

S C M B G K P U B H A J L J I N Y
P K A F R Q Q E Q C O T T E J L J
P E Z F Y B C I P G K H K H C O R
H E A T Y U Q H S M I D W X C U K
L I I W A H D W C C B U R S T Y B
X X Y S K V N P K R X A A H M D E
M A U V C Y X E N I A R G C S L C
P X X Y L U N U U Z O T N N K X H
U V S D W I W P B H V J S I M M A
B O V W N A O P H T B N C A H V M
N J H G G E L A T I N I S E I Y E
E U Y F D Z L U H L A W J I P I L
B Q P L K H Y J T F E K W A E P C
K A X O W K G O D L S W H Y F E T
U T I U F Q V H L M M E X N G D Y
U O M R U S H I V R V I Z J J G D
K E M L N F L W T V F G W D U P S

gelatinise thickening bechamel starch

sauce flour burst swell

grain heat mix