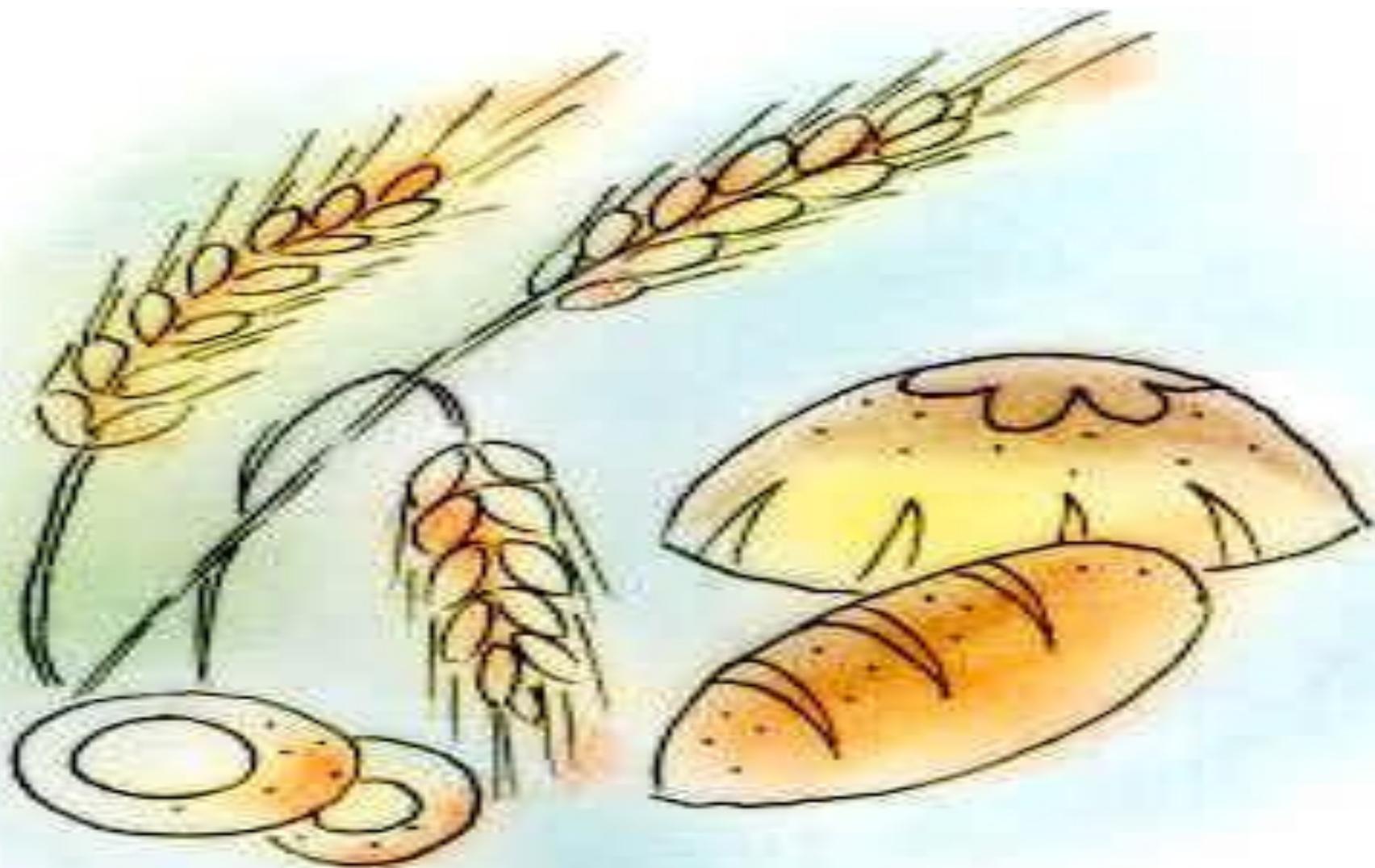


Презентация

«Хлеб и хлебобулочные изделия»



- *По мнению историков и археологов, хлеб был "открыт" свыше 15 тысяч лет назад. В каменном веке наши доисторические предки ели зерна в сыром виде. Позднее они научились растирать их между камнями - будущими жерновами, и полученную муку смешивали с водой. То есть первый хлеб представлял собой жидкую зерновую кашу или похлебку (кстати, такую кашу до сих пор употребляют в некоторых странах Азии и Африки). Когда древние люди научились добывать огонь, они стали печь пресные лепешки. Таким образом, проблема питания была отчасти решена: человек был обеспечен сытной пищей в виде маленьких зернышек.*
- *Славяне всегда считали выпечку хлеба почетным и ответственным занятием. Еще в «Домострое» сказано, что во многих деревнях уже в те времена существовали специальные хаты-пекарни, где готовили хлеб хлебники. Но кроме них, естественно, любая хозяйка умела выпекать хлеб для своей семьи.*
- *«Домострой» указывает, что для приготовления хлеба мастера обязаны были знать, «как муку нужно сеять, сколько может получиться высевок при этом, как приготовить квашню теста, замесить его, как куски теста валять и испечь их, сколько надо брать муки на приготовление нужного количества хлеба».*
- *С начала XI века на Руси выпекали преимущественно кислый (сброженный) хлеб из ржаной муки, что было делом достаточно трудным, так как требовало большого умения и специальных заквасок (квасов), приготовление которых держалось в секрете и передавалось старшими только младшему поколению своей семьи.*

Виды Хлеба и хлебобулочных изделий:

Хлеб "Бородинский" формовой

Заварной хлеб сладковатого пряного вкуса из ржаной обойной и пшеничной муки с добавлением ржаного солода, кориандра и патоки. Классический сорт хлеба.

Состав: Мука ржаная обойная, вода, мука пшеничная второго сорта, сахар, солод ржаной ферментированный, патока, соль поваренная пищевая, комплексный хлебопекарный улучшитель, дрожжи хлебопекарные, кориандр.

<i>Тип</i>	<i>хлеб</i>
<i>Масса</i>	<i>0.35 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>5 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>2005 год</i>



Хлеб "Демидовский" формовой

Заварной хлеб из пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки с добавлением изюма, ржаного солода и тмина. Аналог подового хлеба «Демидовский», но с меньшей массой.

*Состав: Мука пшеничная первого сорта, во
мука ржаная обдирная, изюм, сахар, солод
ржаной ферментированный, соль поваренная
пищевая, дрожжи хлебопекарные
прессованные, комплексный хлебопекарный
улучшитель, кориандр (анис или тмин).*

<i>Тип</i>	<i>хлеб</i>
<i>Масса</i>	<i>0.35 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>3 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>1997 год</i>



Хлеб "Мультизлак" формовой

Многозерновой хлеб с добавлением яблочного повидла, кунжута, семени льна, подсолнечника, риса. Зерновая смесь, называемая «щеткой для кишечника», улучшает пищеварение, снижает калорийность пищи, нейтрализует действие жиров и простых углеводов.

Состав: мука пшеничная второго сорта, вода, мука ржаная сеяная, зерновая смесь «Мой зерновой хлеб» [дробленое зерно (рожь, пшеница, овес, ячмень, просо), пшеничная мука грубого помола, сухая закваска, подсолнечное семя, рис, льняное семя, солодовая мука, соль, сахар], повидло яблочное, солод ржаной неферментированный, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

<i>Тип</i>	<i>хлеб</i>
<i>Масса</i>	<i>0.35 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>5 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>2006 год, март</i>



Батон "Нарезной"

Пышный батон из пшеничной муки первого сорта с тонкой глянцевой корочкой.

Состав: Мука пшеничная первого сорта, вода, сахар, маргарин, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, комплексный хлебопекарный улучшитель.

<i>Тип</i>	<i>хлеб</i>
<i>Масса</i>	<i>0.33 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пакет</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>3 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>60-е годы</i>



«Булочка для гамбургера»

Изделие с ярко выраженным сдобным вкусом и нежным мякишем. Идеально подходит для приготовления гамбургеров и бутербродов.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, семя кунжута, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные прессованные, маргарин высокожирный «Союз-Экстра» (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое масло, кокосовое масло, эмульгатор E471, E322, краситель пищевой натуральный E160b, E100, антиоксидант «Гриндокс 204»), соль поваренная пищевая, молоко сухое цельное.

Тип мелкоштучная продукция

Масса 0,08 кг.

Срок хранения 3 суток

Упаковка пакет



«Булочка ИЗЮМка»

Сладкая пшеничная булочка.

Отличительной особенностью булочки ИЗЮМка является внесение в рецептуру большого количества изюма - до 50%.

Изюм - вкусный и питательный продукт, обладает высокими пищевыми и вкусовыми качествами. Изюм содержит такие необходимые всем людям минеральные вещества, как калий, фосфор и железо, а также легкоусвояемые углеводы, белок, органические кислоты, пектиновые вещества.

<i>Тип</i>	<i>мелкоштучная</i>
<i>Масса</i>	<i>0,16 кг.</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>3 суток</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пакет</i>



Плюшка "Московская"

Пышное сдобное изделие с нежным молочным вкусом и восхитительным ароматом сдобы.

Состав: мука пшеничная высшего сорта, вода, сахар, маргарин, яйцо куриное, молоко цельное сухое, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая, комплексный хлебопекарный улучшитель, ванилин.

<i>Тип</i>	<i>мелкоштучная</i>
<i>Масса</i>	<i>0.2 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>3 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>2003 год</i>



"Ежик"

Сдобное изделие с кремовой карамельной начинкой, вареным сгущенным молоком и посыпкой из грецких орехов. Очень нравится детям!

Состав: Мука пшеничная высшего сорта, вода, начинка «Кремфил карамельный», молоко сгущенное вареное, сахар, маргарин, орехи грецкие, яйцо куриное, молоко цельное сухое, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные, комплексный хлебопекарный улучшитель.

<i>Тип</i>	<i>мелкоштучная</i>
<i>Масса</i>	<i>0.08 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>3 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>2005 год, август</i>

