



Технология приготовления мучных кулинарных изделий

Искусство приготовления пищи является одной из самых древних областей человеческой деятельности. Готовые изделия должны отвечать определенным требованиям: определения качества мучных изделий по органолептическим показателям производится по внешнему виду, цвету и запаху.



В ассортименте предприятий общественного питания на ряду с блюдами из мяса, рыбы, овощей, яиц, молочных продуктов большое место занимают кондитерские изделия: блины и блинчики, пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, торты, пирожные, кексы, печенья, пряники, вафли.











Чем меньше в тесто добавлено сдобы, тем оно полезнее. Кулинарное мастерство состоит в том, чтобы сделать тесто менее сдобным, но вкусным. Для этого используют различные вкусовые добавки или включают в изделие начинку. Например, пирожки с фруктами или с любой овощной начинкой можно готовить из несдобного теста

Печенье, пряники и сдобные булочки занимают промежуточное положение между хлебом и тортами и пирожными. Если в муке основную часть калорийности дает крахмал, то в кондитерских изделиях основную долю общей калорийности составляют жиры и простые сахара.





Мучные кондитерские изделия отличаются от других тем, что в их рецептуры входит мука. Изготавливаются они из полуфабриката, выпеченного теста при температуре, которая значительно превышает 100 °С. Кроме муки, основными видами сырья в производстве мучных кондитерских изделий являются сахара, жиры, яичные и молочные продукты, ароматизирующие вещества и др. В производстве этих изделий в основном используется пшеничная мука высшего и I-го сортов, которая вырабатывается из мягких сортов пшеницы с небольшой примесью муки из пшеницы твердых сортов. Во время замачивания водой белки набухают, образуя упругую массу — клейковину.



Наряду с пшеничной используют кукурузную и соевую (из проросшей сои) муку. Сахарная пудра также широко применяется в производстве мучных кондитерских изделий.

В производстве мучных кондитерских изделий для рыхления теста чаще используют химические разрыхлители, чем дрожжи. Наиболее распространены углекислый аммоний и двууглекислый натрий. Как кислотные компоненты могут применяться и однозамещенный фосфорнокислый кальций и кислый виннокислый калий.

Пирожки жареные. Из безопарного теста слабой консистенции формируют пирожки в виде полукруга, растаивают и жарят в жире, нагретом до 160--170С. Для жарки используют специальные жарочные аппараты, либо электрофритюрницы с регулированием степени нагрева, либо электросковороды. Запрещается жарить пирожки в наплитной посуде. Инвентарь и оборудование смазывают растительным маслом. Использовать муку на подсыпку при разделке теста запрещается. Мука, обугливаясь при жарке, снижает качество жира, ухудшает внешний вид изделий. Для жарки пирожков применяют рафинированное растительное масло или смесь 50% растительного рафинированного масла и 50% кулинарного жира



Пончики. Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции (влажность 43%). Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Тесто разделяют так же, как для пирожков жареных, придавая пончикам форму колец или шариков. После 20-30 мин расстойки пончики обжаривают в жире. Готовые пончики при отпуске посыпают сахарной пудрой.



В состав мучных кондитерских изделий входят жиры животного и растительного происхождения, которые участвуют в жировом обмене и способствуют нормальной деятельности центральной нервной системы. Белки, которые способствуют построению клеток, углеводы, которые служат энергетическим материалом мышечной работы. Мучные кондитерские изделия имеют большое значение в питании. Так как сырье, из которого их готовят, является основным источником энергии, пластический материал для построения клеток ткани.



Работу выполнили Шамриков Андрей, Илья Элькин
группа II Пк