

# ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ



*«Ломоть хорошо испечённого пшеничного хлеба составляет одно из величайших изобретений человеческого ума».*

К.А. Тимирязев



Презентацию подготовила  
Толстышева Татьяна Юрьевна  
МБОУ Мойганская СОШ  
Заларинского района  
Иркутской области

# ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ ДО НАШИХ ДНЕЙ

- Хлеб известен человеку со времён каменного века – уже примерно 15 тысячелетий



# ФОЛЬКЛОР О ХЛЕБЕ



- Рыба – вода, ягода – трава, а хлеб всему голова
- Не дорог виноград терский, а дорог хлеб деревенский
- Без соли не вкусно, без хлеба не сытно
- Не будет хлеба, не будет и обеда



# ЗНАЧЕНИЕ ХЛЕБА В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

- Изделия из теста – важнейший продукт питания человека. Хлеб и хлебобулочные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества



# СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО



# ПОСУДА, ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- ◎ **Для замеса теста:** сито, мерный стакан, эмалированные миски, кастрюли, деревянная ложка, миксер, взбивалки
- ◎ **Для разделки теста:** доска и скалка, дисковый нож, формочки для печенья
- ◎ **Для выпечки теста:** противень, листы, формочки, печь, электровафельница и др.
- ◎ **Для подачи изделий из теста:** лопатки и кондитерские щипцы

# АССОРТИМЕНТ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хлебобулочные  
изделия

Хлеб,  
булки,  
батоны,  
мелкая  
сдоба и др.

Мучные  
кулинарные  
изделия

Блины,  
оладьи,  
пироги,  
пирожки,  
пельмени,  
кулебяки и  
др.

Мучные  
кондитерские  
изделия

Пирожные,  
торты,  
кексы,  
печенье,  
пряники,  
вафли и др

# КЛАССИФИКАЦИЯ ТЕСТА



# КОМПОНЕНТЫ ТЕСТА

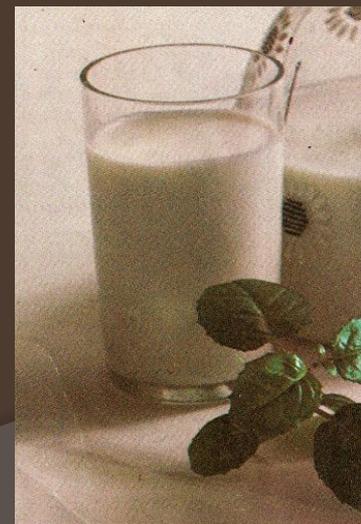


## Основные

Мука



Жидкость



Соль

# КОМПОНЕНТЫ ТЕСТА



## Дополнительные

Дрожжи



Сахар

Жир

Яйца

# КОМПОНЕНТЫ ТЕСТА



## Добавки

Корица

Цедра

Гвоздика

Варенье

Творог

Джем

Ванилин

Изюм

Орехи

Мак

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ Х/Б ИЗДЕЛИЙ



**Замес** – перемешивание необходимых компонентов и получение однородной массы



**Разделка** – деление теста на порционные куски



**Формовка** – придание тесту определённой формы в зависимости от вида изделия



**Расстойка** – в процессе её в тесте продолжается брожение и готовые изделия увеличиваются в объёме



**Выпечка** – процесс превращения теста в хорошо готовый продукт

# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

- Тесто должно быть однородным, без комков
- Тесто должно быть не подгоревшим, без комков



# ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА И ПОДАЧА ИХ НА СТОЛ

- Украшают в зависимости от изделия кремом, глазурью, шоколадом, джемом, фруктами и ягодами
- Изделия из теста подают на стол в зависимости от вида – на специальных подносах, блюдах, десертных тарелках
- Пироги, пирожные и торты красиво нарезают на одинаковые порции, не слишком маленькие и не слишком большие

