

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

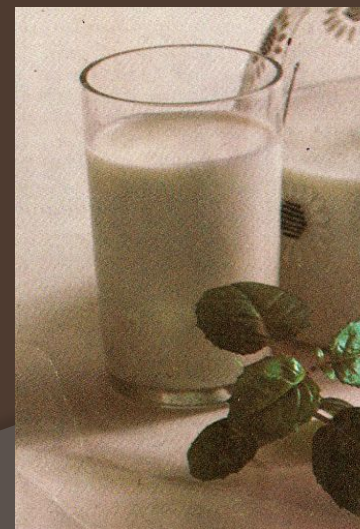


Основные

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

