

# Виды теста

A close-up photograph of a breakfast spread. In the foreground, a large, golden-brown croissant with a flaky texture is the central focus. To its right, a white ceramic cup is filled with a light-colored coffee or tea, topped with a pat of butter. In the foreground, a small white bowl contains a dark red jam. Several fresh, bright red strawberries are scattered around the croissant and the jam bowl. The background is softly blurred, showing more croissants and a yellow object, possibly a lemon or a flower.

# Классификация теста

Дрожжевое тесто делится по способу приготовления

Опарное

Безопарное



Бездрожжевое тесто делится по способу разрыхления

Заварное тесто

Слоёное тесто

Песочное

Бисквитное

Пресное



# Дрожжевое тесто



- Яйца -2шт.
- Масло – 4 ст.л.
- Соль -1/2ч.л.
- Сахар -2-3 ст.л.
- Вода -2ст.
- Дрожжи -1дес.л.
- Мука -1 кг.



*Разрыхлителем теста  
являются дрожжи*



*Чтобы качество изделий из безопарного теста не снижалось, необходимо перед использованием дрожжей провести их активацию.*

*Дрожжи разводят в питательной среде – смеси воды, сахара и муки. Дрожжи, прошедшие процесс активации, придают мякишу теста мелкопористую структуру, нежную консистенцию, яркий цвет корочке и более выраженный аромат.*

# *Бисквитное тесто*

- *Яйца -4шт*
- *Сахар-1ст.*
- *Мука -1ст.*



*Разрыхлителем  
бисквитного теста  
являются взбитые с  
сахаром яйца*

# *Песочное тесто*

*Мука -*

*Масло (маргарин)*

*Яйца*

*Сахар*

*Сода*



*Разрыхлителем  
песочного теста  
является **сода** или  
**углекислый аммоний***



# *Слоеное тесто*

- *Вода -*
- *Яйца*
- *Соль*
- *Лимонная кислота*
- *Масло*
- *Мука*



*«Разрыхлителем» слоеного теста является сливочное масло, которым несколько раз смазывается тесто, за счет чего в тесте образуются слои.*

# *Пресное тесто*

*Мука*

*Яйцо*

*Соль*

*Вода*



*Манты*

*Чебуреки*

*Пельмени*

*Вареники*

*Блинчики*





# *Заварное тесто*

- *Вода - 1ст.*
- *Сливочное масло - 100гр.*
- *Соль - 1/2ч.л.*
- *Мука - 1ст.*
- *Яйца - 4шт.*



# Тесто для пиццы

## Тонкая основа для пиццы:

Мука- 175 гр.

Соль –  $\frac{1}{4}$  ч.л.

Дрожжи -1 ч.л.

Вода-125 мл.

Оливковое масло-1 ст.л.



## Творожное тесто:

Творог -300гр.

Соль -1 ч.л.

Сахар -1 ст.л.

Сода -1 ч.л. Загасить

Яйца -2 шт.

Масло сл.-250 гр.

Мука -400 гр.