



Виды теста

Классификация теста

Дрожжевое тесто делится по способу приготовления

Опарное

Безопарное



Бездрожжевое тесто делится по способу разрыхления

Заварное тесто

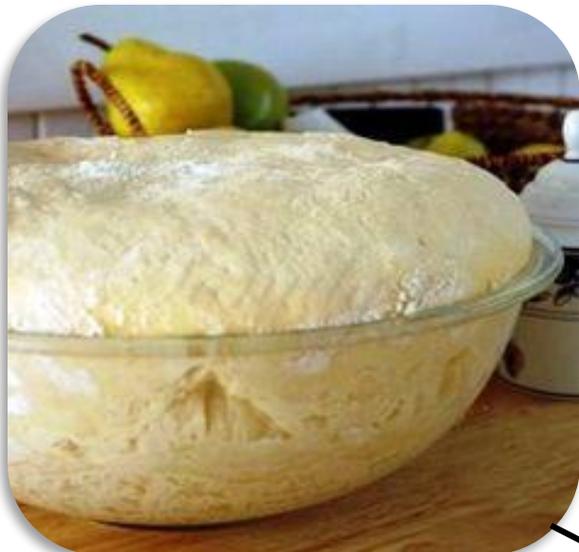
Слоёное тесто

Песочное

Бисквитное

Пресное

Дрожжевое тесто



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



*Разрыхлителем теста
являются дрожжи*

Чтобы качество изделий из безопасного 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.