

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Курсовая работа по теме: Технология приготовления хлебобулочных плетеных изделий

Обучающаяся: Колодезнева Виктория Витальевна

Курс: 3

Группа: 119ТХ

По специальности: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Руководитель: Ботвина Оксана Евгеньевна

- **Объектом нашего исследования** является технология приготовления сырья.
- **Предмет исследования** - технология приготовления хлебобулочных плетеных изделий.
- **Цель исследования** - дать характеристику технологии приготовления хлебобулочных плетеных изделий.
- **Задачи исследования:**
 - 1. Проанализировать литературу по теме исследования.
 - 2. Дать характеристику основным понятиям работы.
 - 3. Охарактеризовать технологию приготовления хлебобулочных плетеных изделий.

Этапы процесса производства хлебобулочных изделий

- 1) подготовка сырья
- 2) замес теста
- 3) разрыхление и брожение теста
- 4) обминка и деление теста
- 5) округление
- 6) расстойка теста и формирование тестовых заготовок
- 7) выпечка
- 8) охлаждение



Подготовка сырья



- Основным сырьем в производстве хлеба и хлебобулочных изделий являются: мука, дрожжи, вода, соль.



Замес теста

- Замес теста бывает периодическим и непрерывным.
- Существуют два традиционных способа приготовления пшеничного теста- опарный (двухфазный) и безопарный (однофазный).
- Цель замеса – получить однородную массу теста с определенными структурно-механическими свойствами.



Разрыхление и брожение теста

Брожение теста охватывает период времени момента его замеса до деления на куски.

Цель брожения – разрыхление теста, придание ему определенных структурно – механических свойств, необходимых для последующих операций, а также накопление веществ, обуславливающих вкус и аромат хлеба, его окраску.



Обминка и деление теста

В процессе брожения тесто, которое готовится порционно, подвергается обминке, т. е. кратковременно повторному помесу в течение 1,5-2,5 мин.

Для получения одинаковых объемов теста при делении применяют мерные карманы или отрезают куски теста определенных размеров.

Основным показателем качества работы тестоделительной машины является точность массы тестовых заготовок.



Округление

Округление кусков теста, т.е. придание им формы шара, производится на округлительной машине сразу же после деления, затем округленные куски поступают на предварительную расстойку.



Расстойка теста и формирование ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК

Предварительная расстойка – выдержка округленных заготовок из пшеничного теста в состоянии покоя в течение 5-8 мин.

Формование изделий осуществляется на формующих закаточных машинах сразу после предварительной расстойки.



Выпечка



- Заключительным звеном приготовления хлеба является выпечка. Она осуществляется в хлебопекарных печах различной конструкции.
- Правильное определение готовности хлеба в процессе его выпечки имеет большое значение

Охлаждение

- Охлаждение хлеба - это важная часть технологического процесса при производстве хлебобулочных изделий.
- Температура остывающего после выхода из печи хлеба является фактором, обуславливающим испарение воды с поверхности хлеба (внешнюю диффузию) и перемещение влаги внутри хлеба (тепловое и концентрационное) и, следовательно, в основном определяющим скорость усыхания хлеба.
- После того как хлеб остынет до температуры хлебохранилища, этот фактор перестает ускорять процесс усыхания хлеба и последний протекает значительно медленнее.



Характеристика хлебобулочных плетеных изделий



Хлебобулочные изделия в плетеной корзинке

© Irina Brinza / Фотобанк Лори



- Булочные изделия выпекают из пшеничной муки, массой менее 500 г. К ним относят батоны, плетеные изделия, булки, сайки, сдобные булочные изделия.

Хлебобулочные плетёные изделия

- **Плетенка** представляет собой булочное изделие, сплетенное из трех жгутов, хала - из 4 жгутов.



Условия хранения хлебобулочных плетеных изделий



- Хлебобулочные плетеные изделия являются продуктами кратковременного хранения, поэтому существуют ограничительные сроки его реализации.

Упакованный хлеб должен иметь маркировку с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя;
- наименования изделия;
- массы изделия;
- срока годности;
- даты выработки и срока хранения;
- информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделия;
- информацию о сертификации.

Заключение

В ходе работы были решены следующие задачи:

1. Была проанализирована литература по теме исследования.
2. Были даны характеристики основным понятиям работы.
3. Была охарактеризована технология приготовления хлебобулочных плетеных изделий.

При решении указанных задач была достигнута цель исследования - дать характеристику технологии приготовления хлебобулочных плетеных изделий.

