

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.



