

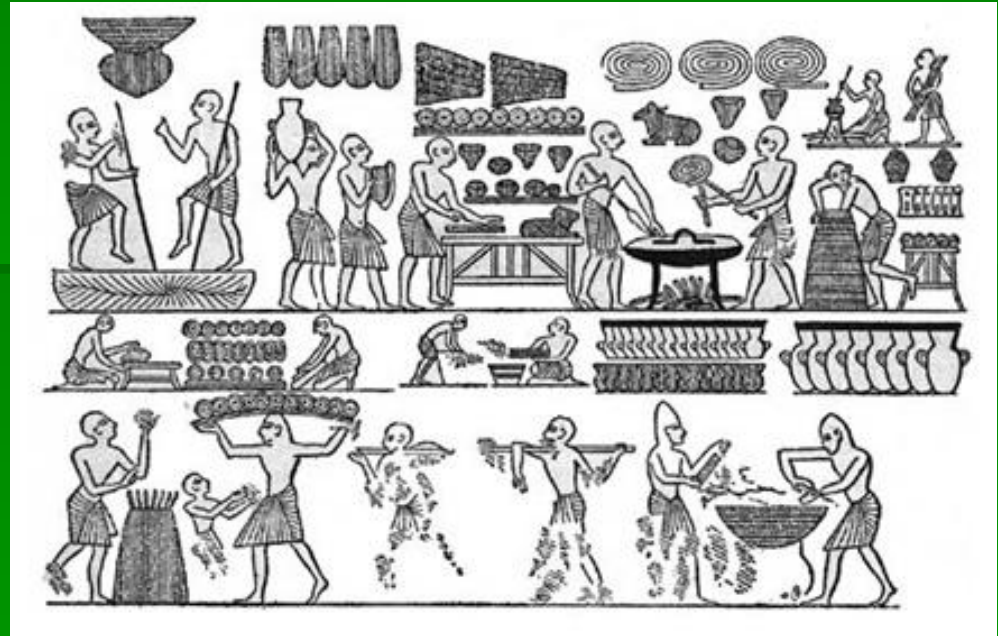
Виды теста



Тесто - вязкая масса различной густоты, получаемая из муки, смешанной с жидкостью (водой, молоком и т. п.).



Историческая справка



- Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в Неолите. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.
- Считается, что хлеб из дрожжевого теста впервые появился в Египте

На протяжении поколений белый хлеб считался предпочтительным для богатых, тогда как беднота ела серый и чёрный (ржаной) хлеб. Однако, в XX веке среди некоторых слоев населения предпочтения стали обратными — серый и чёрный хлеб стали есть больше из-за более высокой питательной ценности, тогда как белый хлеб стал ассоциироваться с игнорированием питательности, что считалось якобы присущим низшему классу.



Бисквитное тесто — используется при приготовлении в основном, основ для тортов, рулетов и пирожных.



В *бисквитное* тесто разрыхлители не добавляют. Для придания пористой структуры в него вводят взбитые яйца или яичные белки, которые и являются естественным разрыхлителем. В состав бисквитного теста входят мука, сахар, яйца. Бисквитное тесто имеет жидкую консистенцию.



Дрожжевое тесто — используется при изготовлении многих видов хлеба, пирожков и блинчиков.







Заварное тесто — используется при изготовлении пирожных, в том числе эклеров, а также некоторых видов хлеба, например бородинского.



Anastasia Gomo

cookingboom.ru



www.recipes-and-ideas.blogspot.com



marin4k

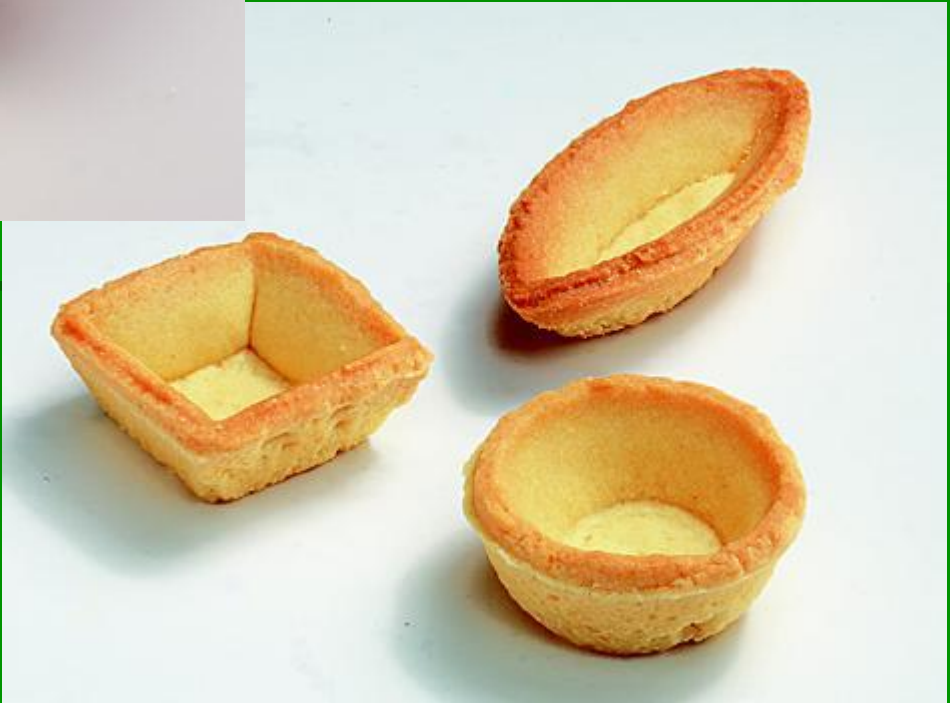
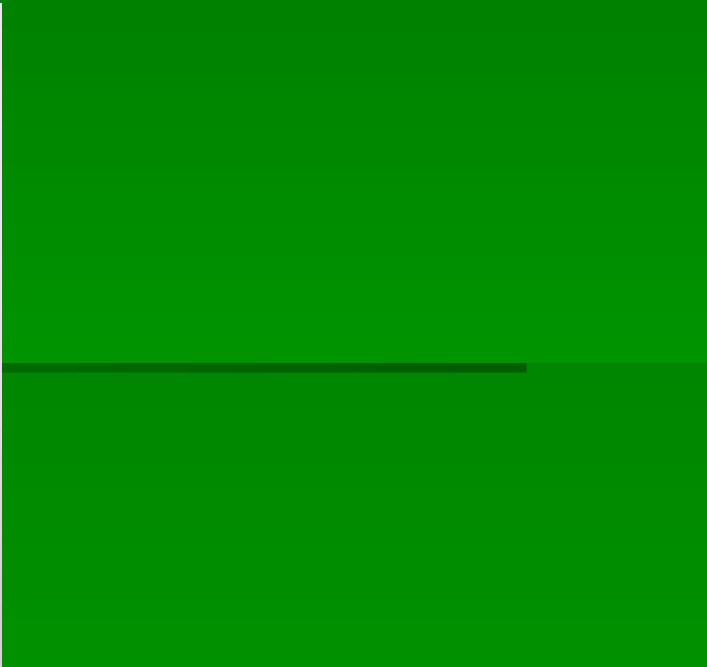
Кислое тесто — тесто, приготовленное на опаре, хлебопекарных дрожжах или хлебной закваске. Бывает сдобным и хлебным.





Песочное тесто — используется при изготовлении основ для тортов, а также различных пирожных и печенья.





Пресное тесто — тесто без биологических разрыхлителей, используется при изготовлении пельменей, пиццы, чебуреков и пресных лепёшек.





Сдобное тесто — тесто с содержанием сахара и (или) жира 14 % и более к массе муки.





Слоёное тесто — используется при изготовлении слоек и самсы.





Хлебное тесто — полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, соли с использованием или без использования опары, закваски и дополнительного сырья в соответствии с утверждёнными рецептурой и технологической инструкцией.







лѣся
<http://10receptov.net>

Хлеб в культуре и религии

- Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. Забота о «хлебе насущном» составляет основную часть человеческой жизни. Согласно славянскому обычаю гостеприимства, круглый хлеб с солонкой посередине («хлеб-соль») преподносят на расшитом полотенце-рушнике. Во многих культурах хлеб нельзя выбрасывать: потерявший вкусовые качества хлеб засушивают на сухари или поджаривают. В русском языке имеется множество пословиц и поговорок связанных с хлебом .



Хлеб в культуре и религии

- В христианстве хлеб играет центральную роль в таинстве Святого Причастия, пресуществляясь во время Евхаристии в Тело и Кровь Христову. В иудаизме пресный (то есть изготовленный без дрожжей) хлеб употребляется на Пасху, праздник исхода из Египта. Согласно христианскому богословию, оба обычая тесно связаны между собой, так как именно во время празднования еврейской пасхи, на Тайной Вечере, Христос преломил хлеб, положив тем самым начало таинству Евхаристии.



Причащение апостолов. Justus fra Gent. Ок. 1475 г.
Дворец герцогов, Урбино, Италия.

Хлеб в культуре и религии

- В прошлом хлеб часто использовался в политических лозунгах. Древние римляне требовали «хлеба и зрелищ». В первые годы СССР был популярен лозунг: «Даешь хлеб!». Хлеб часто фигурирует в произведениях культуры, например, название «Хлеб» имеет роман А.Н. Толстого.

