

Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству

Выполнила работу :
Улицкая Яна . Повар,
кондитер.

Цель

моей дипломной работы является изучить виды кондитерского сырья и подготовка его к

- Задачи: производству.
- 1. Изучить к основному и вспомогательному кондитерскому сырью.
- 2. Узнать требования и подготовку муки и крахмала, сахара –песок его заменители, меда, патоки.
- 3. Изучить подготовку яиц, молока, масла сливочного, мясных, рыбных продуктов.
- 4. Изучить требования и подготовку ароматизаторов, и желирующих веществ.
- Актуальность дипломной работы состоит в том, что в дальнейшем можно будет применять знания на предприятиях общественного питания.

Требование к основному и вспомогательному

кондитерскому сырью

В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15°C и относительная влажность воздуха 60-65%. В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5°C. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты.

Мука и крахмал

- **Мука пшеничная** — порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.
Крахмал. Крахмала в муке содержится до 70%. При замешивании теста крахмал набухает, а во время выпечки клястеризуется

Сахар –песок его заменители , мед, патока

- **Сахар** - это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы.

Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой.

Сахар - это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы.

Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой.

Мед натуральный - продукт переработки пчелами цветочного нектара. Лучшими для использования в кондитерском производстве являются липовый и акациевый мед.

Патока карамельная - это бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот. Используют патоку при изготовлении помады и добавляют в сахарные сиропы, что предохраняет их от засахаривания.

. Яйца ,и яичные продукты

- **Яйца** — это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца улучшают вкус изделий, придают им пористость.
- **Меланж** представляет собой смесь белков и желтков (либо одних желтков или белков), замороженную в жестяных банках при температуре от -18 до -25*С. Размораживают меланж непосредственно перед использованием, банку предварительно дезинфицируют.

Молоко и молочные продукты.

- Молоко состоит из воды и сухих веществ, или сухого остатка, в состав которого входят молочный жир, белки, молочный сахар и другие вещества. Молоко - ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые для организма пищевые вещества. Для приготовления кондитерских изделий используют свежее молоко и консервированные продукты. Они улучшают вкус изделий и повышают их пищевую ценность.

.Масло сливочное, маргарин, жиры для жаренья и масла

растительные

- **Жиры** - высококачественный продукт. Их широко применяют для мучных и кондитерских изделий, они придают изделиям вкус сдобы и рассыпчатость, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем. **Масло сливочное** вырабатывают из сливок, оно содержит до 82,5% жира, витамины А, D, Е. Масло должно быть без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). арные жиры).

Заключение.

- Изучая виды кондитерского сырья и подготовка его к производству, я узнала и изучила , что основными видами сырья в кондитерском производстве являются мука ,сахар-песок, сливочное масло ,яйца. Узнала требование и подготовку муки и крахмала , сахара –песок его заменители , меда, патоки. Так же материал может быть применен на предприятиях общественного питания.

-

ИСТОЧНИКИ.

- http://solingenshop.ru/?mode=product&product_id=12465401
- <http://www.o-edu.ru/lib/view.php?id=7901>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.povarenok.ru/recipes/show/34395/>

Спасибо за внимание !