

Пряничные изделия

Выполнила:

студентка 5 курса

экономического

факультета

Конякина Надежда

Анатольевна



К пряничным изделиям относятся пряники и коврижки. Слово "пряники" происходит от слова "пряности", наличие которых в этих изделиях является характерной их особенностью.



Коврижки: коврижки, слоеная коврижка, коврижка Коврижки: с птичьим молоком.



По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные.



Рецептура основного пряничного теста.

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество продуктов для теста					
		медового		сахарного		медово-сахарного	
Мука	Чайный стакан	3	3	3	3	3	3
Сахарный песок	Чайный стакан	-	-	1 1/4	1 1/2	3/4	1
Мед	Чайный стакан	1	3/4	-	-	1/2	1/4
Масло или маргарин	Грамм	50	100	50	100	50	100
Яйца	Штука	2	1	1	-	2	1
Сода	Чайная ложка	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Пряности измельченные	Чайная ложка	1/4	1/4	1	1	1/2	1/2
Вода	Чайный стакан	-	1/4	1/2	3/4	1/4	1/4
Выход выпеченной заготовки	Грамм	850	850	950	1000	950	950



Спасибо за внимание.