

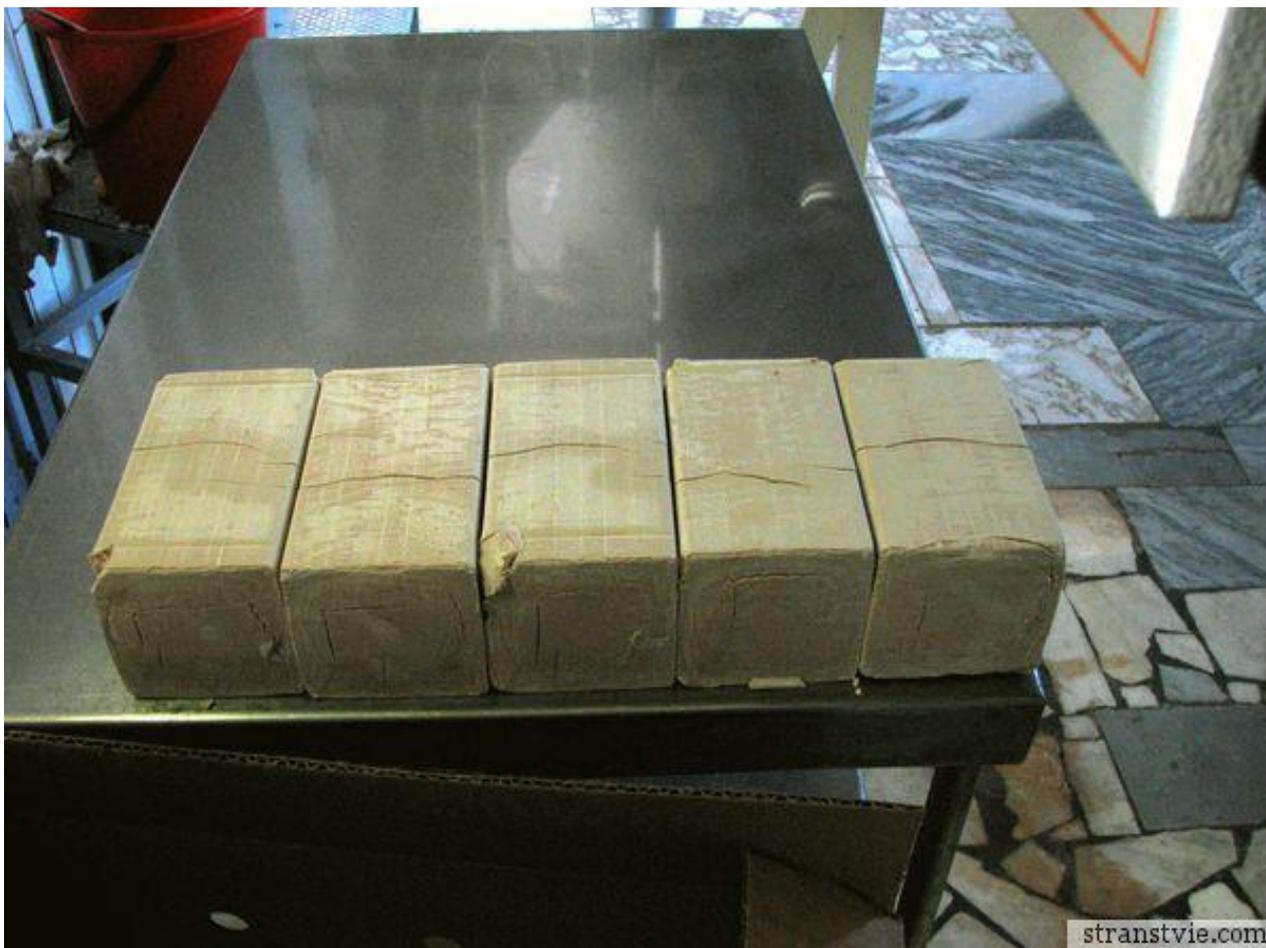
Экскурсия на хлебо завод города Нефтекамск



Мука



Дрожжи



Сахар и соль по отдельности перемешиваются с водой в котлах



Тестовод сыплет муку в тестомес.



Тестомес замешивает тесто,
тестовод добавляет масло.



В чашах тесто стоит еще 2 часа и увеличивается в вдвое. Из одной чаши получается 250 батонов



Из готового теста формируются хлеб, батоны



булочки



фото: Алексеев Игорь / impostors.livejournal.com

NEVSEDOMA.COM.UA

Пекарь раскладывает хлеб по формам



Пекарь отправляет хлеб в печь



Вечерний Бобруйск
vbobruisk.by

Из печи идут готовые батоны



© АЙК, октябрь 2011 года

Пекарь складывает хлеб на стеллажи.



Водитель грузит готовые батоны и булочки в машину



И мы с вами идем в магазин за вкусным хлебом и румяными булочками

