

Тема: Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Выполнила:

студентка очного
отделения 3 курса 36
группы

Вихорева Н.Ю.

Научный

руководитель:

Козловская Ю.В.

- Цель курсовой работы: рассмотрение свойств и способов приготовления мучных кондитерских изделий.

Эти изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом.

- **Мучные кондитерские изделия**
- отличаются от других тем, что в их рецептуры входит мука. Изготавливаются они из полуфабриката, выпеченного теста при температуре, которая значительно превышает 100 °С.

- Тепловая обработка — один из основных процессов производства кондитерских изделий. Она имеет большое значение, так как повышает усвояемость пищевых продуктов, в значительной степени уменьшает микробиологическую обсемененность, придает им новые вкусовые качества.

- Выпечку изделий производят в жарочных и пекарских шкафах и печах различной конструкции на электрическом или газовом обогреве периодического действия.
- В конце выпечки в изделиях образуется сухой эластичный мякиш, состоящий из свернувшегося (денатурированного) белка и набухших, частично оклестеризованных крахмальных зерен

- Заключение
- Кондитерские изделия являются любимым лакомством многих людей. Изготовление этих изделий приносит большую прибыль предприятию. Необходимо отметить, что это довольно сложный процесс, к которому применяются самые разнообразные требования. К примеру за соблюдением требований к кондитерским предприятиям и цехам следят специально организованные комиссии.

- Работники питания уделяют большое внимание к организации рабочих мест и санитарно-гигиеническим требованиям, потому что именно эти условия являются залогом успеха у потребителей изделий. Существует великое множество самых разнообразных мучных кондитерских изделий.

Спасибо за внимание!

