

Виды хлебобулочных изделий



Хлебобулочные изделия — изделия хлебопекарного производства. К хлебобулочным изделиям относятся: Хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.



Какие сорта хлеба бывают

1. Обычный белый хлеб, выпеченный из пшеничной муки без добавления каких-либо специй.
2. Ржаной, или черный хлеб, считающийся чуть более полезным сортом, чем белый, благодаря меньшей калорийности.
3. Цельнозерновой хлеб, уверенно приобретающий всё большую популярность благодаря большому количеству содержащихся в нём витаминов и клетчатки.
4. Кукурузный хлеб, достаточно редкий сорт и приготавливаемый обычно в качестве деликатеса.
5. Картофельный хлеб — совсем уж большая редкость. Тем не менее, с распространением хлебопечек его активно начали готовить домохозяйки, пытающиеся потреблять поменьше мучного.
6. Бездрожжевой хлеб, являющийся скорее не одним сортом, а целым набором сортов. В разные виды бездрожжевого хлеба вместо дрожжей добавляют специальные закваски.

7. Сдоба. Пищевики-профессионалы под этим термином понимают обычно различные добавки, повышающие качество и вкусовые характеристики теста, но в обиходе под этим словом подразумеваются сладкие мучные кондитерские изделия — булочки, пончики, пряники, пироги и тому подобное.
8. Славянский каравай, отличающийся сладким вкусом, пышностью и приуроченностью к особым событиям.
9. Лаваш — плоский армянский хлеб, которую не следует путать с Шоти.
10. Шоти — грузинским хлебом, выпекаемым с применением дрожжей и имеющим специальную форму.
11. Маца, широко известные израильские лепёшки, сегодня чаще используемые в ритуальных обрядах, нежели в качестве продукта питания.
12. Матнакаш, родственник лаваша, но только приготовляемый с использованием дрожжей.
13. Пицца. Да-да, это тоже хлеб, причем состав теста для неё так же специфичен, как и для других сортов хлеба.
14. Чиабатта - вид хлеба, известный своей чрезмерной пористостью и хрустящей корочкой.

15. Тортилья, или мексиканские лепёшки, один в один похожие на лаваш, но отличающиеся тем, что часто готовятся из кукурузной муки.
16. Чапати, индийские хлебцы, широко распространённые в Юго-Восточной Азии и получившие популярность благодаря тому, что являются главным мучным продуктом в ведической кулинарии.
17. Наан, ещё один сорт хлеба из Индии, весьма похожий на грузинский шоти с той только разницей, что при его приготовлении используются многочисленные специи и добавки.
18. Бейгл, или по-нашему — бублики, которые могут быть самых разных размеров и вкусов. Распространены во многих странах мира, и в каждой имеют свою специфику приготовления.
19. Фолар, французский аналог нашего каравая, отличающийся многообразием рецептов и обязательным варёным яйцом в скорлупе, которое должно присутствовать в этом хлебе.
20. Пита — лепёшка, широко распространённая в Средиземноморье и арабских странах и используемая чаще всего для добавления в неё различных начинок.
21. Брецель — особый праздничный кулич, широко распространённый в Германии и Люксембурге. Его отличают особый вкус и специфика приготовления.

Разумеется, все перечисленные национальные виды и сорта хлеба в отдельной местности могут готовиться по-своему, приобретая вкус и аромат, не свойственный эталонным образцам. Тем не менее, лаваш от караваля отличить можно всегда, и поэтому такая классификация хлеба достаточно распространена.

Виды сдобы

В хлебопекарном производстве принято различать следующие виды сдобы:

- **Обыкновенная.** Как правило, она включает в себя муку первого сорта, а также сахарный песок, большое количество яиц и кулинарные животные жиры.

- **Любительская.** Такая выпечка делается из высшего сорта муки, сахара, масла животного, куриных яиц и ванилина.

- **Выборгская простая.** Выпеченные изделия могут содержать в себе муку, патоку, сахарный песок, масло, варенье, повидло, пудру, ванилин и патоку.

- **Выборгская фигурная.** Такие будочки включают в свой состав сахар, патоку, муку, масло, пудру, куриные яйца и ванилин.



Оценка качества

Хлеба и булочки обычно оценивают по физико-химическим и органолептическим показателям. К ним относятся кислотность, влажность, пористость, а также состояние мякиша, внешний вид, вкус и аромат.

Хлеба и другие хлебные изделия не должны иметь трещин и надрывов на корке. При этом их форма должна быть правильной, окраска – золотисто-желтой или темно-коричневой (зависит от сорта), мякиш — эластичным, хорошо пропеченным, нелипким, некрошащимся, без пустот и равномерно пористым.

Аромат и вкус булочек и хлеба должны быть характерны для каждого сорта. При этом не допускаются привкусы горечи, соленость, запах плесени и излишняя кислотность. Во время употребления хлеб не должен хрустеть на зубах

ЛИТЕРАТУРА

1.

<http://dic.academic.ru/dic.nsf/koizp/982/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>.

2.

<http://sostavproduktov.ru/potrebiteley/vidy-produktov/hleb>.

3.

<http://fb.ru/article/162537/hlebobulochnyye-izdeliya-assortiment-assortiment-hleba-i-hlebobulochnyyh-izdeliy>.

4. Картинки с интернета

Выполнила: Калмыкова Карина
Сергеевна, студентка группы 2КП-15