

Раздел программы «Изделия из теста»

Подразделы

- «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ».
- «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА».
- «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Вопросы.

- Классификация и ассортимент изделий из теста.**
- Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Условия и сроки хранения.**



**опрос «Классификация
и ассортимент изделий
из теста»**



Классификация изделий из теста

Изделия из теста подразделяются на группы:

- **мучные изделия;**
- **изделия из дрожжевого теста;**
- **кондитерские изделия из бездрожжевого теста.**

Мучные изделия из теста классифицируются на:

- мучные блюда;
- мучные гарниры;
- мучные кулинарные изделия.

Мучное блюдо – пищевой продукт из теста, доведенный до кулинарной готовности, порционированный и оформленный.

Мучные гарниры используют при подаче супов или в качестве основы для банкетных закусок или как самостоятельное блюдо.

Мучное кулинарное изделие – кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.



Изделия из дрожжевого теста классифицируют на:

- булочные изделия;
- сдобные изделия.

Булочные и сдобные изделия приготавливают из:

- дрожжевого опарного теста;
- дрожжевого безопарного теста;
- дрожжевого слоеного теста.

К булочным изделиям относятся изделия **с суммарной массой сахара и жира менее 14 кг на 100 кг муки.**

К сдобным изделиям относятся изделия **с суммарной массой сахара и жира более 14 кг на 100 кг муки.**

В зависимости от **вида булочные и сдобные** изделия должны соответствовать требованиям нормативной документации:

- СТБ 1045-97 «Изделия булочные и сдобные.

Общие технические условия»;

- ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные.

Общие технические условия».

Булочные и сдобные изделия изготавливают **массой 0,5 кг и менее.**

Допускается изготавливать национальные виды булочных и сдобных изделий (караваи и др.) **массой более 0,5 кг.**



Изделия из бездрожжевого теста

К изделиям из бездрожжевого теста относятся кондитерские изделия из **песочного, пряничного, воздушного, бисквитного, заварного, миндального, слоеного, вафельного теста.**

Из этих видов теста готовят:

- торты и пирожные;
- кексы, бабы, рулеты, бисквиты;
- печенья;
- сладости мучные и сладости сахарные;
- изделия кондитерские пряничные.

Каждая группа изделий должна соответствовать требованиям соответствующей нормативной документации (СТБ, ГОСТ, ТУ).

Ассортимент мучных блюд:

пельмени, вареники, блины, блинчики, оладьи, манты, боракы.

- **Блюдо** — пищевой продукт, доведенный до кулинарной готовности, порционированный и оформленный.
- **Кулинарное изделие** — пищевой продукт, доведенный до кулинарной готовности.
- **Кулинарная готовность** — совокупность заданных физико-химических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих пригодность к употреблению в пищу.



Ассортимент мучных гарниров:

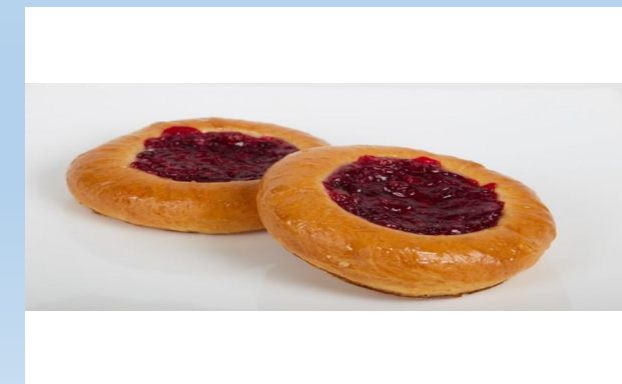
- клецки;
- лапша домашняя;
- гренки;
- профитроли;
- волованы;
- корзиночки.



Ассортимент мучных кулинарных изделий:



пирожки, пончики, чебуреки, беляши, смажанки, ватрушки, расстегаи, кулебяки; колбасные, мясные изделия, запеченные в тесте



Изделия из бездрожжевого теста: кондитерские изделия из песочного, пряничного, воздушного, бисквитного, заварного, миндального, слоеного, вафельного теста

Торты и пирожные; кексы, бабы, рулеты, бисквиты; печенья; сладости мучные сахарные;



Ассортимент булочных и сдобных изделий

Булочки, батоны, плюшки, крендели, караваи, пироги



Проверка и закрепление первичных знаний

1. Изделия из теста классифицируются на группы:

- мучные.....;
- изделия изтеста;
- изделия изтеста.

2. Мучные изделия классифицируются на группы:

- мучные.....;
- мучныеизделия;
- мучные

3. К **булочным** изделиям относятся изделия из дрожжевого теста с содержанием общего количества жира и сахара **менее**

4. К **сдобным** изделиям относятся изделия из дрожжевого теста с содержанием общего количества жира и сахара **более**

5. Изделия из **бездрожжевого теста** - кондитерские изделия из **песочного,,, Теста.**

Мучные кулинарные изделия

ГОТОВЯТ ИЗ ВИДОВ ТЕСТА:

- дрожжевого безопарного;
- дрожжевого опарного;
- слоеного;
- пресного;
- сдобного пресного.



Ассортимент изделий из дрожжевого безопорного теста:

- пирожки жареные;
- пончики;
- смажанки;
- беляши;
- колбасные;
- мясные изделия, запеченные в тесте.



Из опарного дрожжевого теста ГОТОВЯТ изделия с начинками:

- пирожки печеные;
- ватрушки;
- расстегаи;
- кулебяки;
- ватрушки
«Венгерские».



Мучные кулинарные изделия из пресного теста



Чебуреки

Мучные кулинарные изделия из слоеного теста:

- кулебяки;
- ватрушки;
- пирожки печеные.

Мучные кулинарные изделия из сдобного пресного теста:

пирожки печеные



Мучные кулинарные изделия из дрожжевого слоеного теста

- Ватрушки «Венгерские»



Вопрос. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Условия и сроки хранения

Основное и вспомогательное сырье

Основное сырье

- Мука
- Сахар
- Жиры
- Яйца

Вспомогательное сырье:

- молочнокислые продукты;
- разрыхлители (дрожжи, сода пищевая, углекислый аммоний);
- наполнители (повидло, орехи, изюм, мак);
- вкусовые и ароматические вещества (ванилин, вина, коньяки),
- пищевые красители;
- студнеобразователи и другие продукты.

Вкусовые и ароматические вещества:

натуральные и синтетические.

Натуральные - ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов какао, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы, вина, коньяки и пряности.

Синтетические ароматизаторы получают химическим путем.

Синтетические ароматизаторы

- **Эссенции** – ромовая, ванильная, сливочная, арахисовая, цитрусовые, миндальная.
- **Кислоты пищевые** – лимонная, винно-каменная.

Пряности:

- ванилин,
- корица,
 - анис,
- бадьян,
- шафран,
- кардамон,
 - имбирь