



«Хлебобулочные изделия»



Выполнила: Татаринова Анастасия

Группа Т-15

- Булочные изделия (изделия массой менее 500г) выпекают из муки пшеничной высшего, 1 и 2-го сортов. Это изделия плетеные, в виде батонов, булок, булочек, калачей, булочной мелочи и др. В рецептуру их входят жир, сахар (не менее 7%).



БАТОН

- Это изделия продолговатой формы, с острыми, округленными или тупыми концами, с надрезами на поверхности, массой 200, 400, 500 г из простого или улучшенного теста. Ассортимент батонов: Простые, Нарезные, с изюмом, Городские, Столичные, Подмосковные и др.
- Он содержит: витамины В1, В2, В5, В9, РР, Н, Е, холин; минералы (хром, медь, сера, магний, кальций, фосфор, хром, калий, молибден); жирные кислоты (органические, ненасыщенные); пищевые волокна.



БУЛКИ И БУЛОЧКИ

- Выпекают округлой или продолговатой формы массой 100 и 200 г. Ассортимент: Городские, Русские булки; булочки — Московские, с маком, с изюмом, с помадкой, школьные и др.
- Калорийность булочек зависит от ингредиентов, добавляемых в тесто, но средний уровень булочек остается неизменным — 339 Ккал на 100г.
- В химическом составе булочек присутствуют витамины: витамины В1, В2, В6, В9, А, Е и РР, а также полезные минеральные вещества: калий, кальций, магний, железо, фосфор и натрий. Умеренное употребление булочек благотворно влияют на организм.





САЙКИ



- Представляют собой разновидность булок, выпекаются на листах или формах по несколько штук, плотно посаженными друг к другу. Ассортимент: Простые, Горчичные, с изюмом.
- В составе витаминов присутствуют витамин В1, В2, В5, В6, В12, Е, РР, Н.
- кальций, калий, магний, цинк, селен, медь; марганец, железо, хлор, серу, йод, хром, фтор, молибден; бор, ванадий, кобальт, натрий, фосфор.
- В 100г сайки содержится: Белки – 7,9. Жиры – 9,4. Углеводы – 55,5.



ПЛЕТЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



- Готовят переплетением жгутов из крутого улучшенного пшеничного теста. Ассортимент: Плетенки с маком, Халы плетеные.
- Состав витаминов таков: группы В, Е, Н, РР, а химический состав включает: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь; марганец, железо, хлор, сера, йод, хром, фтор, молибден; бор, ванадий, кобальт, фосфор, натрий.
- Белки: 12%
Жиры: 9%
Углеводы: 77%



КАЛАЧИ МОСКОВСКИЕ

- Они отличаются своеобразной формой. Утолщенная часть калача имеет приподнятый край, подсыпанный снизу мукой. Поверхность калача мучнистая, слегка шероховатая. Тесто для калача готовят из муки высшего сорта безопарным способом и, кроме того, на некоторое время выносят на холод, благодаря чему калачи имеют бледную тонкую корочку, неравномерную крупную пористость и своеобразный пресноватый вкус. Вес калача 100 и 200 г. Из такого же теста выпекают ситнички московские, которые имеют форму круглых пышек, весом 100 и 200 г. По вкусу, цвету корки и пористости они не отличаются от калачей московских.



- ❑ Химический состав данного продукта питания богат витаминами В1, В2, А, Е, РР, бета-каротином, а также микроэлементами: кальций, калий, железо, магний, натрий, фосфор.
- ❑ В 100г калача содержится: Вода – 23,7. Белки – 7,9. Жиры – 0,8. Углеводы – 51,6.



БУЛОЧНАЯ МЕЛОЧЬ

- Булочная мелочь — подовые штучные изделия различной формы массой 0,1...0,2 кг, выпеченные из пшеничной муки первого сорта. Ассортимент булочной мелочи разнообразен: розанчики, булочки с маком или солью, витые изделия, подковки, гребешки.



- Хлебобулочные изделия перевозят в специализированном транспорте, оборудованном полками, в лотках или контейнерах. В торговой сети из-за быстрого усыхания, черствения и возможной микробиологической порчи хлебобулочные изделия хранят непродолжительное время. Хлеб из ржаной муки хранят 36 часов, из пшеничной и пшенично-ржаной — 24 часа, мелкоштучные изделия — 16 часов.
- Температура — 18—20°C (не ниже 6°C), относительная влажность воздуха не более 75%.

