

Хлебобулочные изделия

Выполнила: студентка группы 2КП15
Шинкаренко Анастасия

Виды Хлеба и хлебобулочных изделий:

Хлеб "Бородинский" формовой

Заварной хлеб сладковатого пряного вкуса из ржаной обойной и пшеничной муки с добавлением ржаного солода, кориандра и патоки. Классический сорт хлеба.

Состав: Мука ржаная обойная, вода, мука пшеничная второго сорта, сахар, солод ржаной ферментированный, патока, соль поваренная пищевая, комплексный хлебопекарный улучшитель, дрожжи хлебопекарные, кориандр.

<i>Тип</i>	<i>хлеб</i>
<i>Масса</i>	<i>0.35 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>5 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>2005 год</i>



Хлеб "Демидовский" формовой

Заварной хлеб из пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки с добавлением изюма, ржаного солода и тмина. Аналог подового хлеба «Демидовский», но с меньшей массой.

Состав: Мука пшеничная первого сорта, вода, мука ржаная обдирная, изюм, сахар, солод ржаной ферментированный, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, комплексный хлебопекарный улучшитель, кориандр (анис или тмин).

Тип	хлеб
Масса	0.35 кг.
Упаковка	пленка
Срок хранения	3 суток
Запуск в производство	1997 год



Хлеб "Мультизлак" формовой

Многозерновой хлеб с добавлением яблочного повидла, кунжута, семени льна, подсолнечника, риса. Зерновая смесь, называемая «щеткой для кишечника», улучшает пищеварение, снижает калорийность пищи, нейтрализует действие жиров и простых углеводов.

Состав: мука пшеничная второго сорта, вода, мука ржаная сеяная, зерновая смесь «Мой зерновой хлеб» [дробленое зерно (рожь, пшеница, овес, ячмень, просо), пшеничная мука грубого помола, сухая закваска, подсолнечное семя, рис, льняное семя, солодовая мука, соль, сахар], повидло яблочное, солод ржаной неферментированный, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

Тип	хлеб
Масса	0.35 кг.
Упаковка	пленка
Срок хранения	5 суток
Запуск в производство	2006 год, март



Батон "Нарезной"

Пышный батон из пшеничной муки первого сорта с тонкой глянцевой корочкой.

Состав: Мука пшеничная первого сорта, вода, сахар, маргарин, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, комплексный хлебопекарный улучшитель.

Тип	хлеб
Масса	0.33 кг.
Упаковка	пакет
Срок хранения	3 суток
Запуск в производство	60-е годы



«Булочка ИЗЮМка»

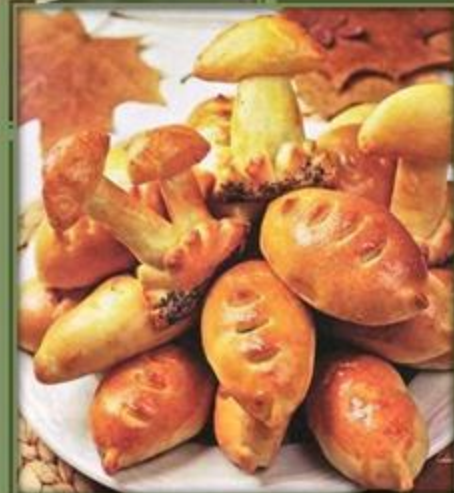
Сладкая пшеничная булочка.
Отличительной особенностью булочки
ИЗЮМка является внесение в
рецептуру большого количества
изюма - до 50%.

Изюм - вкусный и питательный
продукт, обладает высокими
пищевыми и вкусовыми качествами.
Изюм содержит такие необходимые
всем людям минеральные вещества,
как калий, фосфор и железо, а также
легкоусвояемые углеводы, белок,
органические кислоты, пектиновые
вещества.

Тип	мелкоштучная
Масса	0,16 кг.
Срок хранения	3 суток
Упаковка	пакет



Хлеб – это мучные изделия



Хлеб, изготовленный из различных сортов пшеничной и ржаной муки, содержит:

- 40-50% влаги;
- 50-60% сухих веществ.

В состав сухих веществ входят:

- углеводы (около 45%);
- небольшое количество белков (8-9%);
- жиры;
- минеральные вещества;
- ВИТАМИНЫ;
- КИСЛОТЫ.



Ассортимент и классификация хлеба

В соответствии с номенклатурой, основные выпекаемые сорта хлеба объединены в следующие группы:

- 1) Хлеб ржаной - из обойной, обдирной и сеяной муки;
- 2) Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной;
- 3) Хлеб пшеничный - из муки обойной, высшего, первого и второго сортов.

Классификация хлеба

Хлебные изделия в зависимости от вида муки бывают: ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.

По рецептуре теста они выпекаются простыми, улучшенными и сдобными (только пшеничные).

По способу выпечки хлеб бывает подовым (испеченный на поду в печи) и формовым. Пшеничные изделия чаще выпекаются подрвыми, ржаные и ржано-пшеничные - в формах.

По способу реализации хлеб выпекают штучным и развесным. В настоящее время основное количество хлеба изготавливается штучным.



ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ:

1. Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками.
3. Не клади хлеб в сумку с овощами, а клади в отдельный пакет.
4. Не заворачивай хлеб в газету.
5. Учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда.



Мучные кондитерские изделия

К ним относятся:

- ◆ Печенье
- ◆ Галеты
- ◆ Крекер
- ◆ Пряники
- ◆ Вафли
- ◆ Торты
- ◆ Пирожные
- ◆ Кексы





мучные изделия

Список литературы:

1. <http://900igr.net/kartinki/rastenija-i-griby/Vermishelka.files/051-Iz-muki-delajut-raznye-muchnye-izdelija-khleb-pechenie-pirozhki.html>
2. <http://referats.allbest.ru/cookery/9000266668.html>
3. <http://www.myshared.ru/slide/43408/>
4. **Картинки с интернета**



**Спасибо
за
внимание!**