

**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ КУРСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
ОБПУ «ЖЕЛЕЗНОГОРСКИЙ ПК»**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»  
НА ТЕМУ:  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**Студенки 2-го курса  
Группы ооп-17  
Андроник Алина**



**ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ  
ИЗДЕЛИЕ – ГОТОВЫЙ К  
УПОТРЕБЛЕНИЮ  
ПРОДУКТ  
ХЛЕБОПЕКАРНОГО  
ПРОИЗВОДСТВА,  
ОСНОВНАЯ ПРОДУКЦИЯ  
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ.**





Определяющая группа хлебобулочных изделий – хлеб, в составе которой выделяется подгруппа хлебных булочных изделий (батоны, плетёнки, сайки, халы, калачи); другие две важные группы (отчасти пересекающиеся) – изделия пониженной влажности (бараночные изделия, сухари, хлебцы, гриссини, гренки, галеты, крекеры, брецели) и сдобные хлебобулочные изделия (продукты с высоким содержанием сахара и жиров – пироги, пирожки, пончики, бриоши), значительная часть последней группы входит в группу мучнистых кондитерских изделий.



- Хлеб – один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в неолите. Ученые и исследователи говорят, что впервые человек попробовал древний вариант хлеба более 15 тысяч лет назад. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Потомки такого раннего хлеба изготавливаются в настоящее время из различной крупы по всему миру, например, мексиканская тортилья, индийский чапати, китайский роа ring, шотландская овсяная лепёшка, североамериканская кукурузная лепёшка и эфиопская инжера





- Виды хлебобулочных изделий:  
хлеб из пшеничной муки; хлеб из ржаной муки; хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки; сдобные хлебобулочные изделия с повышенным содержанием сахара и жира; диетические хлебобулочные изделия; национальные сорта хлебобулочных изделий - лаваш армянский и грузинский, чурек и др.





Хлеб всегда находится слева от тарелки. Небольшие кусочки следует не откусывать, а отламывать от ломтика пальцами левой руки. Бутерброды принято делать на черством хлебе, поскольку свежий крошится. Не рекомендуется макать хлеб в соус. Бутерброды подаются на стол на плоском блюде или подносе, накрытом салфетками. Небольшие бутерброды принято есть руками, придерживая салфеткой. Если бутерброд большой, в форме пирамиды, его следует есть с помощью ножа и вилки или салфетки





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

