

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИИ
ГБПОУ "БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"

Дрожжевое тесто и изделия из него

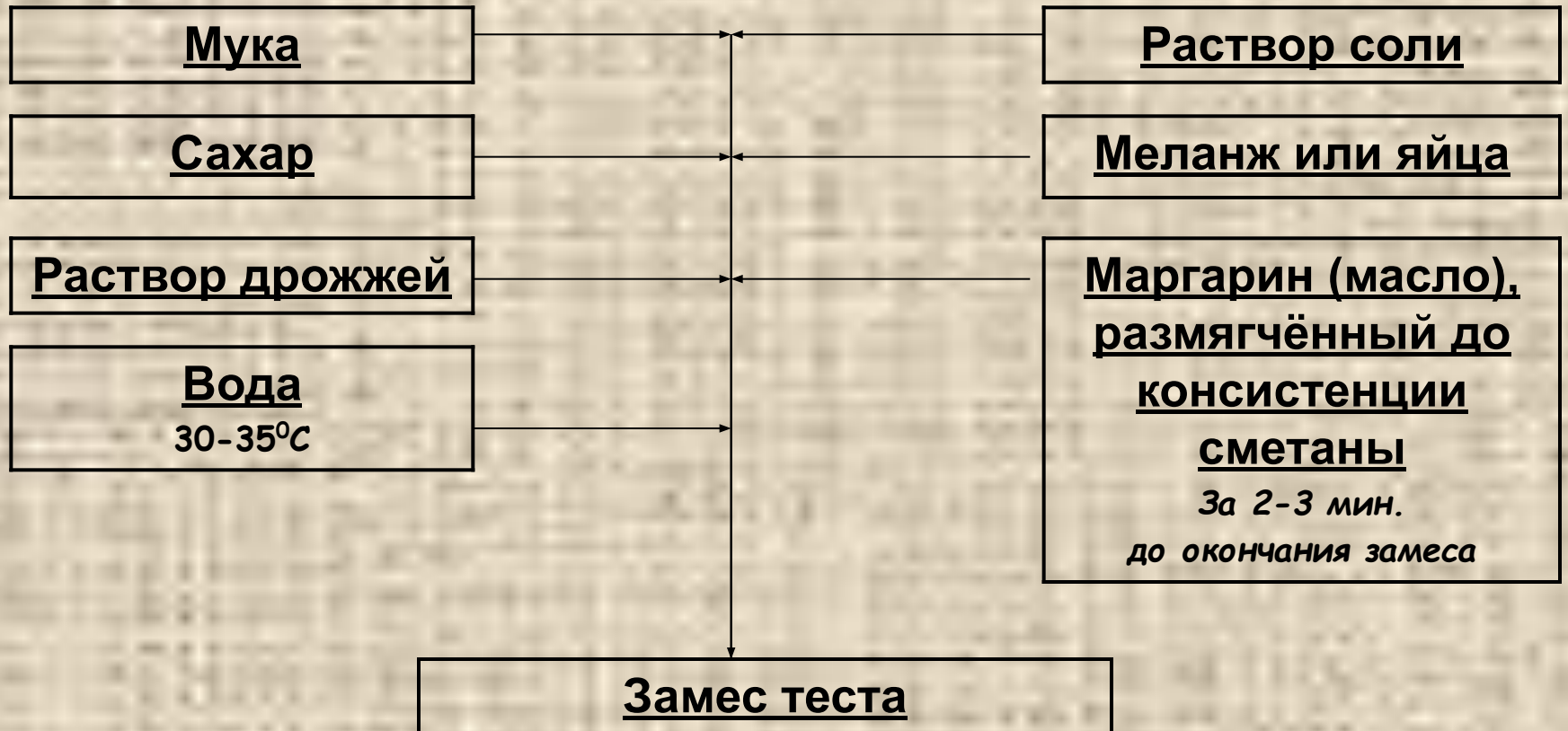
Выполнил: Мулонов Э.П

Проверила: Усикова М.В

2018

Улан-удэ

Технологическая схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом



Брожение теста

3-4 ч. (2-3 обминки)



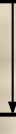
**Разделка теста,
взвешивание,
предварительное
формование**



Расстойка теста



Формование изделий



**Расстойка, отделка
поверхности**



Выпечка

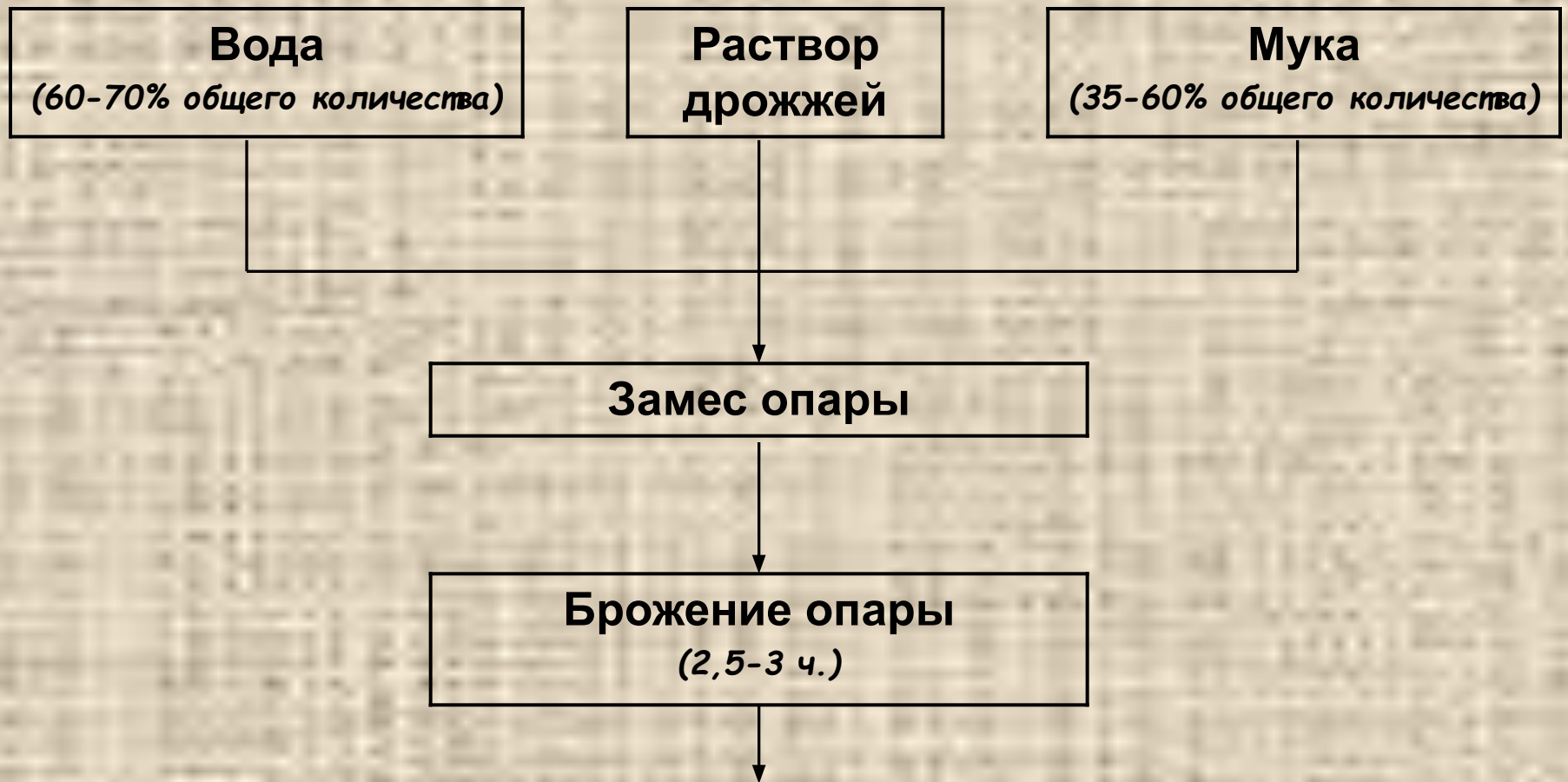
Весовые: 20-50 мин., 200-220°C;

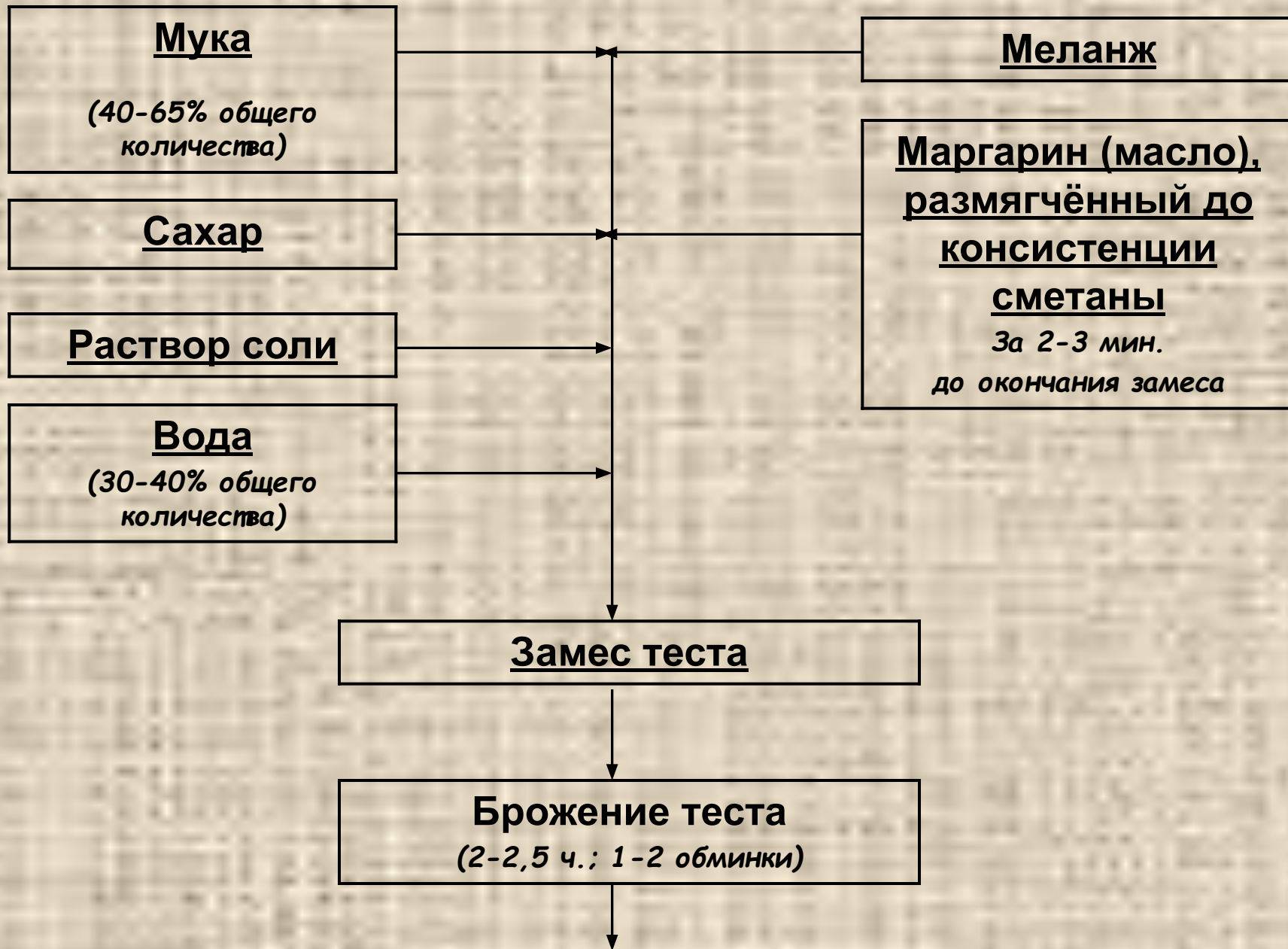
Штучные: 8-15 мин., 230-240°C.

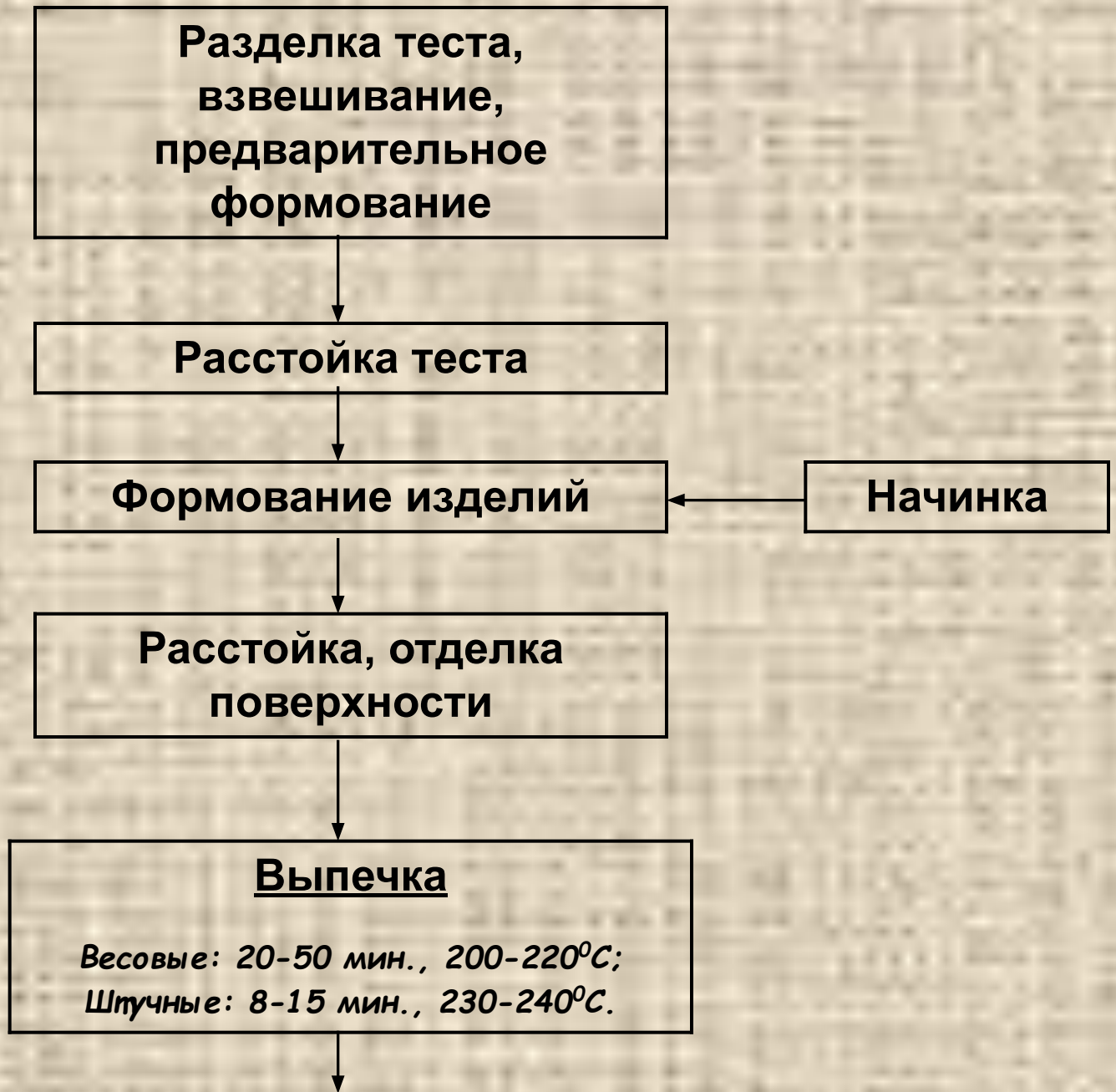
Охлаждение

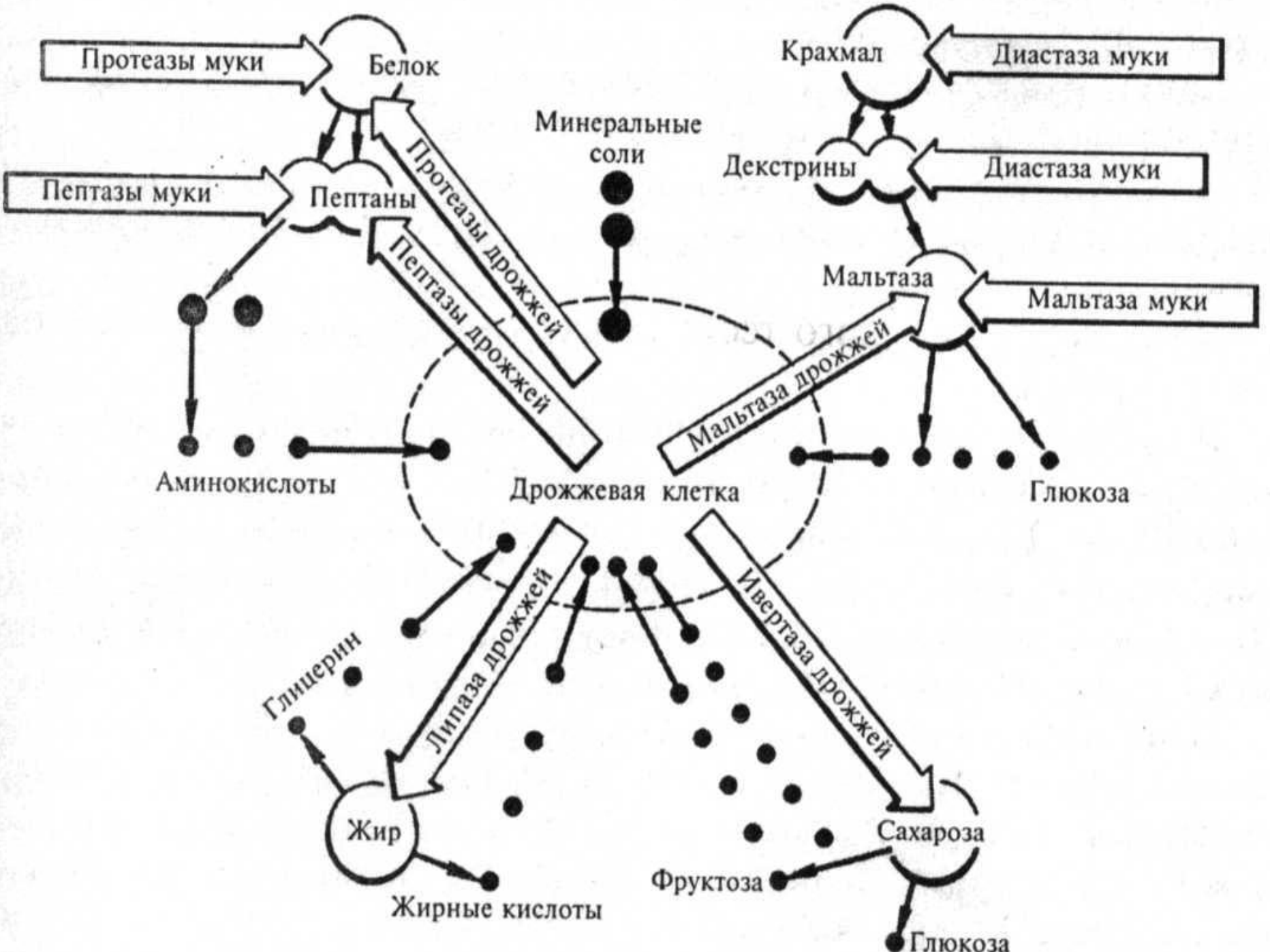
Реализация

Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным способом



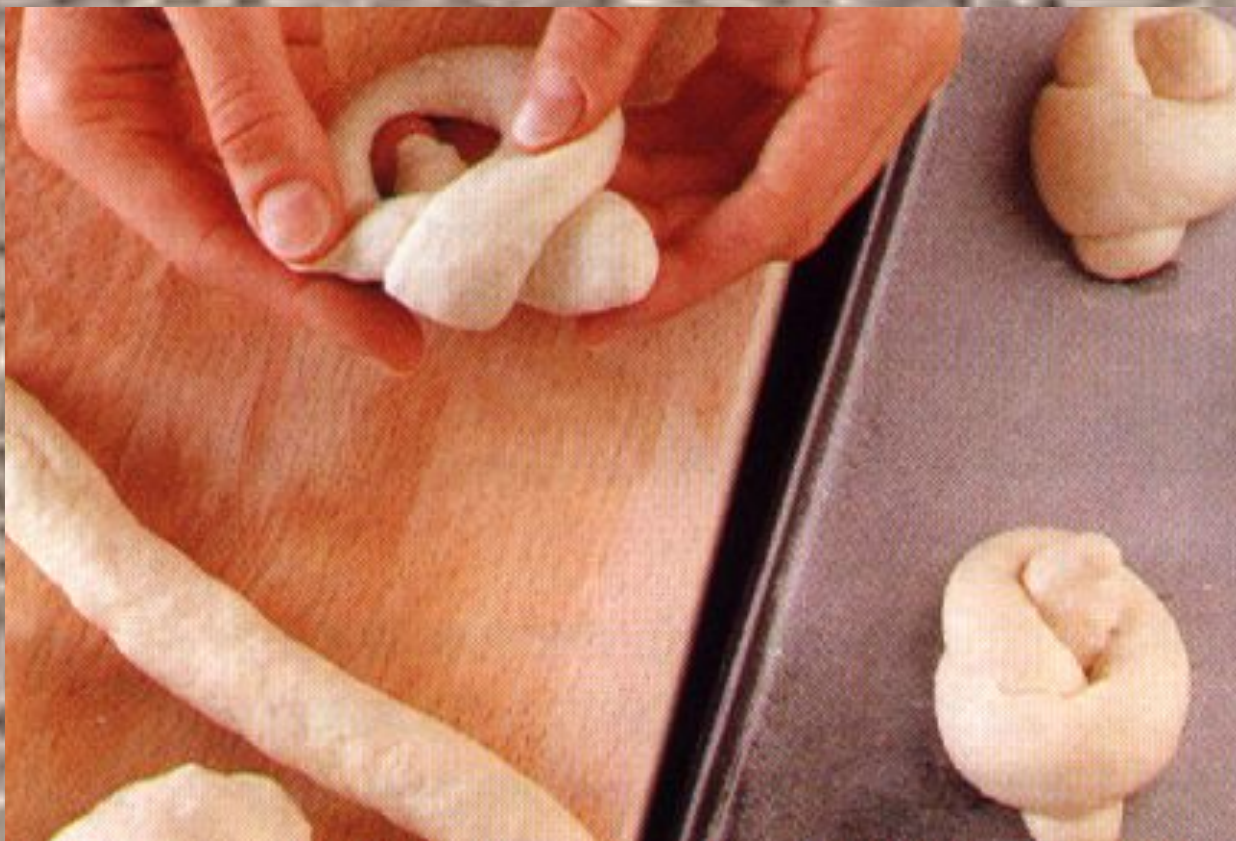






Способы формования штучных изделий из дрожжевого теста

Булочка «Узелки»



Булочка-клевер



Способ формовки булочек



Образцы готовых штучных изделий

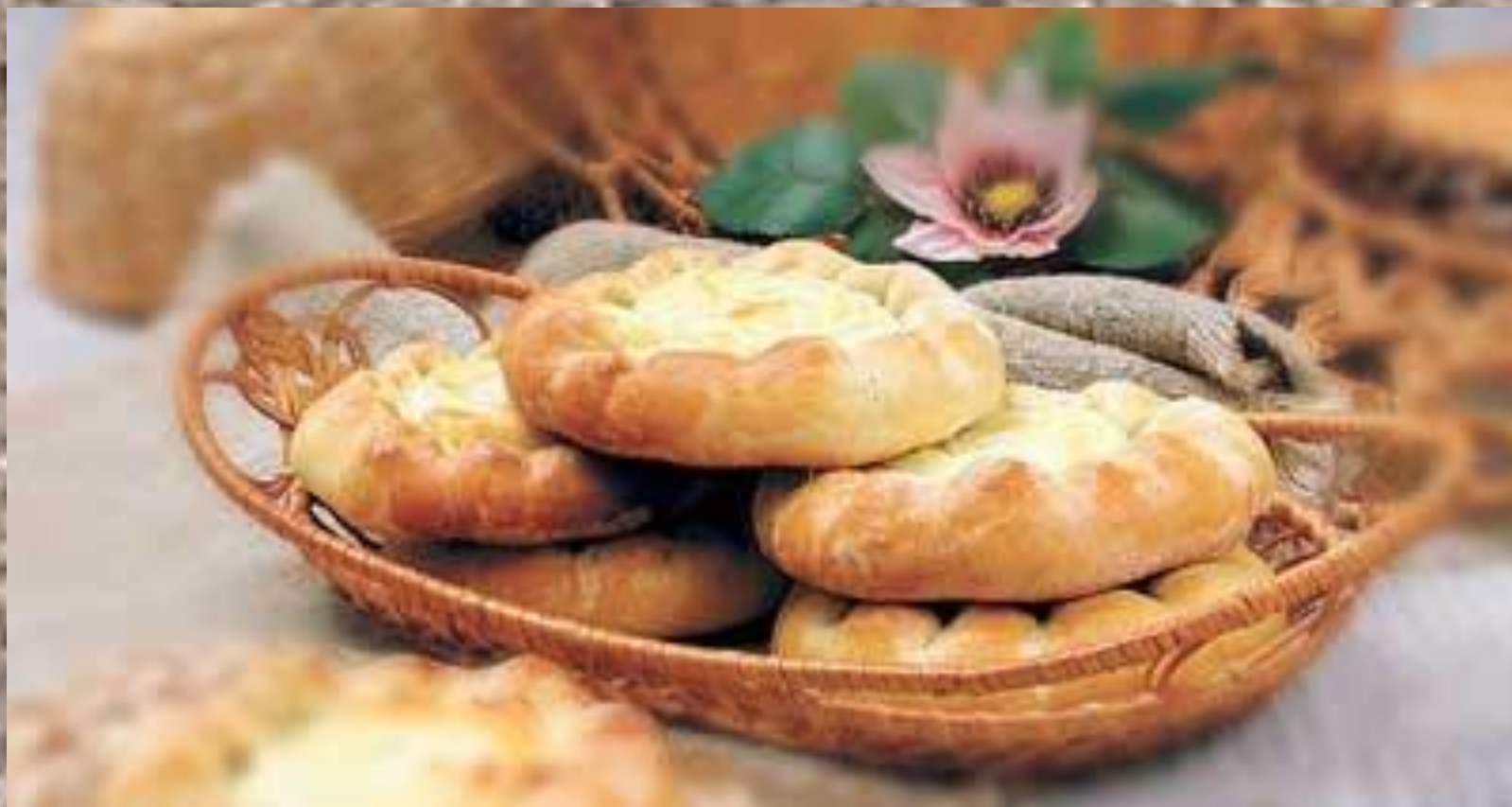
Ватрушка лакомка



Ватрушка с вареньем



Ватрушка с творогом



Расстегаи закусочные

