

**Изделия из теста**

**Разрыхлители теста**



- Изделия из теста высококалорийны благодаря содержанию углеводов( крахмал и сахар) жиров, белков, минеральных веществ, витаминов группы В,РР,А.



- Большое значение для усвоения изделий из теста имеет пористость, рассыпчатость
- Для придания изделиям пористости и рассыпчатой структуры применяют разные способы разрыхления

```
graph TD; A[Способы  
разрыхлени  
я] --- B[Биологический]; A --- C[Химический]; A --- D[механический];
```

Способы  
разрыхлени  
я

Биологический

Химический

механический

# Дрожжи

Биологический способ разрыхления

- Это дрожжевые грибки (микроорганизмы), состоящие из неподвижных клеток
- Для развития дрожжевых грибов нужны питательные вещества: сахар, белки, минеральные вещества в растворенном состоянии и температура 30-35 градусов

- **Действие дрожжей основано на способности сбраживать сахара**
- 

- **муки с образованием спирта и углекислого газа**
- **Избыток углекислого газа, сахара, жира, яиц, и температура свыше 40 градусов или ниже 25 градусов задерживает развитие дрожжей.**

# Натрий двууглекислый (питьевая сода)



- Химический разрыхлитель

Это кристаллический порошок белого цвета без запаха, с солоноватым слабощелочным вкусом.

Разрыхление происходит в результате образования углекислого газа при нагревании или добавлении кислоты.

# Углекислый аммоний



## Химический разрыхлитель

- Это кристаллический порошок или комочки белого цвета, с характерным запахом аммиака, растворимый в воде.
- При нагревании разлагается, образуя углекислый газ и аммиак, и разрыхляет тесто.



# Механический способ

- При механическом способе разрыхления теста используют приемы:
- Взбивание
- Раскатка теста с прослаиванием масла

```
graph TD; A[Изделия из теста] --- B[Мучные блюда  
(вареники, пельмени, Блины, оладьи, блинчики)]; A --- C[Мучные кулинарные изделия  
(пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги)]; A --- D[Мучные гарниры  
(лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки)];
```

## Изделия из теста

### Мучные блюда

(вареники,  
пельмени,  
Блины, оладьи,  
блинчики)

### Мучные кулинарные изделия

(пирожки, расстегаи,  
кулебяки, ватрушки,  
пироги)

### Мучные гарниры

(лапша домашняя,  
клецки, профитроли,  
корзиночки)