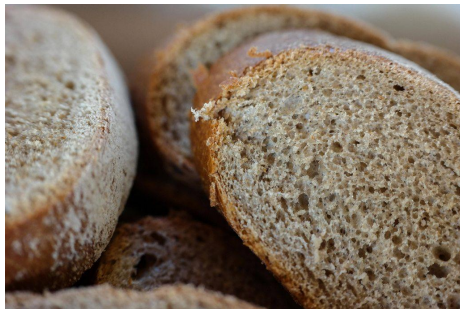




Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий

Хлебобулочные изделия в зависимости от вида используемой муки могут быть ржаные, пшеничные, ржано-пшеничные и пшенично-ржаные.

По рецептуре изделия бывают простые, улучшенные и сдобные (только пшеничные). В рецептуру простых изделий входят мука, вода, дрожжи и соль. В рецептуру улучшенных изделий вводят дополнительное сырье — молочные продукты, сахар, патоку, солод и др.



В сдобных изделиях содержится много жира и сахара, кроме того, могут быть добавлены орехи, изюм, цукаты, яйца, сахарная пудра и др.

По способу выпечки различают изделия подовые и формовые:



Хлеб ржаной выпекают из сеяной, обдирной и обойной муки.

Хлеб ржано-пшеничный простой выпекают формовым и подовым из муки ржаной обойной и пшеничной обойной, массой 0,75-1,45 кг.

Хлеб из пшеничной муки выпекают простым, улучшенным и сдобным.

Булочные изделия выпекают из пшеничной муки, массой менее 500 г. К ним относят батоны, плетеные изделия, булки, сайки, сдобные булочные изделия.



Хлеб из ржаной муки.

В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления теста вырабатывают простой и улучшенный хлеб.

Ржаной хлеб простой изготавливают только из основного сырья: муки, воды, соли, закваски.

Ржаной простой хлеб выпекают из обойной муки весовым, формовым, подовым и штучным; масса — 0,5 и 1,4 кг.

Хлеб из обойной муки имеет приятный кисловатый вкус, характеризуется наиболее высокой влажностью



Хлеб пшеничный из муки обойной, высшего, 1-го и 2-го сортов

Пшеничное тесто готовят из всех сортов пшеничной муки. По рецептуре он может быть простым и улучшенным.

Простые сорта выпекают из пшеничной муки 1-го, 2-го сортов и обойной. Выпекают хлеб в формах или на поду, весовым или штучным. Название его определяется сортом муки, например хлеб из пшеничной муки высшего сорта. Сюда же относятся Паляница украинская, Паляница николаевская, Арнаут киевский и др.

Улучшенный пшеничный хлеб выпекают из муки высшего, 1-го и 2-го сортов с введением в рецептуру по 3—6 % сахара и 2-8 % маргарина. Наиболее распространенными сортами этой подгруппы являются Красносельский хлеб, Саратовский калач. Ситный с изюмом, Дорожный; его упаковывают в полимерные пленки, предо-, хранящие от высыхания. Влажность улучшенных сортов хлеба—42—45%, кислотность — 2,5—5 °Н, пористость — 65—75 %.



К *сдобным булочным изделиям* относят изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир в суммарном количестве 14%.

По наименованиям сдобные изделия могут быть объединены в следующие основные группы: хлеб, булки, сдоба, слойки, изделия любительские, мелкоштучные, пироги, лепешки. Каждая группа может включать несколько видов и разновидностей. Сдобные изделия вырабатывают в основном массой 0,05-0,5 кг, некоторые имеют большую массу — 1,0—2,0 кг



Слоеные булочные изделия — булочки слоеные квадратной формы, конвертики слоеные с повидлом продолговато-овальные или квадратные, слойка Свердловская квадратной или прямоугольной формы с притисками, слойка кондитерская квадратная или округлая и др. По рецептуре в слоеное тесто вводят путем «слоения» сливочное масло. Раскатку и складывание повторяют несколько раз, тесто выдерживают на холоде, после чего формуют изделия.



Любительские изделия разделяют в виде рожков простых и двойных, розанчиков, витых и круглых булочек, плетенок.



В последние годы в мире большое внимание уделяется обогащению хлеба различными полезными веществами, придающими ему лечебные и профилактические свойства.

Лечебный и профилактический эффект от употребления диетических хлебобулочных изделий обеспечивается либо введением в рецептуру необходимых дополнительных компонентов, либо исключением нежелательных, а также изменения технологии их приготовления.



Диетические хлебобулочные изделия предназначены для лечебного и профилактического питания. В зависимости от назначения подразделяют на семь групп: бессолевые, с пониженной кислотностью, пониженным содержанием углеводов, с пониженным содержанием белка, с повышенным содержанием пищевых волокон, с добавлением лецитина или овсяной муки, с повышенным содержанием йода.



Хлеб - один из наиболее употребляемых населением продуктов питания. Введение в его рецептуру компонентов, придающих лечебные и профилактические свойства, позволит эффективно решить проблему профилактики и лечения различных заболеваний, связанных с дефицитом тех или иных веществ.



Национальные сорта хлеба.

В производстве национальных сортов хлеба применяется пшеничная мука всех выработываемых сортов: иногда добавляют кукурузную муку, измельченный пуд (или горох), часто используют баранье сало и пряности — бадьян, анис, тмин, семена кунжута.

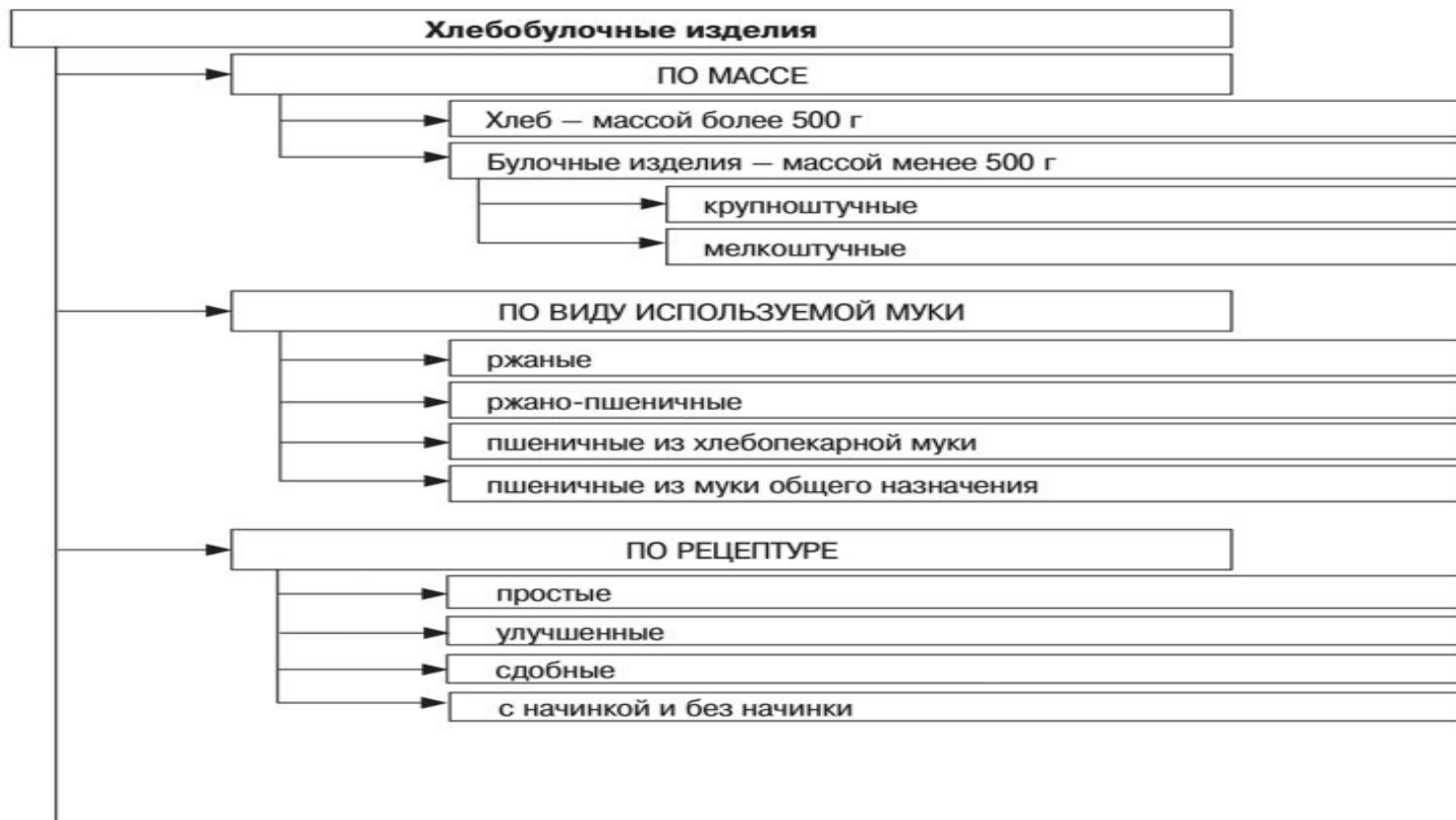
Армянский лаваш выпекают из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов. Он представляет собой тонкую лепешку удлинненно-овальной формы, поверхность пузырчатая, светло-коричневого цвета. Мякиш почти отсутствует.

у армянского матнакаша форма овально-удлиненная, с продольными углублениями. Мякиш имеет крупную неравномерную пористость. Выпекают из пшеничной муки высшего, 1-го и 2-го сортов и обойной.

Грузинский хлеб выпекают из муки пшеничной 1-го, 2-го сортов и обойной. Выпускаются различные виды грузинского хлеба — Грузинский круглый, Мадаури, Шоти и др.



Классификация



Классификация

