**Тема: Хлеб**

План

1.Сырье

2.Производство

3.Виды и ассортимент

4.Качество

5.Дефекты

6.Хранение

**1.Сырье**. Сырье подразделяется на основное и вспомогательное. Основным сырьем являются мука, вода, дрожжи (для ржаного теста используются закваски, состоящие из дрожжей и большого количества специфических молочнокислых бактерий) и поваренная соль. В качестве вспомогательного сырья используют жиры, сахар, патоку и другие сахаристые вещества, солод, яйца или яичные продукты, молоко и молочные продукты, семена тыквы и подсолнечника, цукаты, ванилин, пряности и т. д  
**2. Производство** хлеба состоит из подготовительного этапа - подготовка и дозирование сырья; основного - замес теста, его брожение, формование, разделка, расстойка тестовых заготовок, выпечка; заключительного - бракераж, охлаждение и укладка на лотки. Подготовка сырья включает просеивание муки для отделения примесей и аэрации, растворение соли, сахара, разведение дрожжей. Дозирование сырья обеспечивает соблюдение установленной рецептуры и выхода готовой продукции. Замес пшеничного теста осуществляют двумя способами: опарным и безопарным. Ржаной хлеб получают на закваске и заварным способом.  
**3**.**Виды и ассортимент:**

По виду и сорту муки:

- Пшеничный

- Ржаной: формовой

- Ржано-пшеничный

**4.Качество**. Внешний вид хлеба оценивают по его форме, состоянию поверхности, цвету, а также по отсутствию дефектов корки. Форма должна быть правильной, соответствующей определенному сорту хлеба: у формового - со слегка выпуклой верхней коркой, без наплывов, не мятой; у подового - не расплывшейся, не плоской, не мятой, без выплывов и притисков (последние могут быть только у саек). Не допускается в реализацию мятые ли деформированные вследствие небрежного обращения изделия. Поверхность изделий должна быть гладкой, блестящей, без загрязнений, крупных трещин. Поверхность штучных и мелкоштучных изделий должна быть без пузырей, трещин, подрывов.

Цвет корки должен быть не бледным и равномерным. У пшеничного сортового хлеба - от золотисто-желтого до светло-коричневого, у хлеба ржаного и ржано-пшеничного - от светло - до темно-коричневого. Изделия не должны быть подгоревшими. Мякиш должен быть без комочков и следов непромеса, эластичным, свежим, не крошковатым.

**5.Дефекты** внешнего вида: неправильная форма, пониженный объем, трещины, пузыри и пятна на поверхности, отсутствие глянца на корке, излишне бледная или слишком темная окраска корки, выпуклая или вогнутая корка, слишком толстая или слишком тонкая, рыхлая и неравномерная корка, боковые притиски, расплывчатость. Дефекты мякиша: разрывы мякиша, непромес, пустоты в мякише, закал, крошливый грубый мякиш, темный мякиш. Дефекты вкуса и запаха: кислый, пресный, пересоленный, горький вкус или посторонний привкус, хруст от минеральной примеси, затхлый плесневелый или другой посторонний запах.

**6. Хранение.** Пшеничный – 24 часа; ржаной – 36 часов при t 15-20°, влажность 70-75%.

**Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки**

[](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/borodinskij-novyj-formovoj) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/khleb-bodrost-formovoj) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/khleb-darnitskij-podovyj-khleb-darnitskij-formovoj)

***Хлеб «Бородинский» Хлеб «Бодрость» Хлеб «Дарницкий»***

[](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/khleb-osennij-formovoj-s-kunzhutom) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/11-khleb-skifskij-formovoj) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/51-khleb-bosporskij-podovyj)

***Хлеб «Осенний» Хлеб «Скифский» Хлеб «Боспорский»***

**Хлеб из пшеничной муки**

[](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/12-khleb-belyj-1-s-formovoj) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/khleb-s-otrubyami-podovyj) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/khleb-kolosok-zernovoj)

***Хлеб формовой Хлеб с отрубями подовый Хлеб «Колосок» зерновой***

[](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/khleb-novinka-formovoj) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/16-khleb-pshenichnyj-s-kunzhutom-podovyj) [](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/khleb-semejnyj-podovyj)

***Хлеб «Новинка» формовой Хлеб «Пшеничный» Хлеб «Семейный»***

[](http://krymhleb.net/produktsiya/simferopl/18-khleb-tosternyj-formovoj) ***Хлеб «Тостерный»***

**Тема: Булочные изделия**

Булочные изделия готовят из пшеничной муки простыми и улучшенными, крупно- и мелкоштучными. По составу они отличаются от пшеничного хлеба пониженной влажностью (27-32%), кислотностью, повышенным содержанием жиров, сахаров.

**Простые булочные изделия**. К ним относятся простые батоны (из муки 1-го и 2-го сортов, имеют продолговато-овальную форму, на верхней поверхности косые надрезы); Столичные батоны (из муки в/с, имеют удлиненную цилиндрическую форму, с неглубокими косыми надрезами); ситнички Московские (из муки в/с, имеют круглую форму) и др.

**Улучшенные булочные изделия** бывают следующих наименований: батоны Нарезные (из муки высшего и 1-го сорта, имеют продолговато-овальную форму, на верхней поверхности косые надрезы); батоны Подмосковные (из муки высшего сорта, имеют продолговато-овальную форму, на поверхности два продольных надреза); Плетенки с маком (из муки высшего сорта, плетутся из трех жгутов теста, поверхность отделана маком); Халы (из муки 1-го сорта, плетутся из четырех жгутов теста); Городские булки (из муки высшего и 1-го сорта, имеют продолговато-овальную форму с гребешком, проходящим вдоль булки); булочки Столичные (из муки высшего и 1-го сорта, имеют круглую форму, иногда надрез по диаметру); сайки (из муки высшего сорта, на боковой поверхности отсутствует корка (слипы), так как их выпекают, плотно посадив на листы или в формы); рогалики (из муки высшего и 1-го сорта, представляют собой продолговатый слегка изогнутый рожок); булочная мелочь (из муки 1-го или 2-го сорта с добавлением сахара и маргарина, поверхность обрабатывается яйцом, имеют форму розанчиков, подковок, гребешков, жаворонков и др.). К группе мелкоштучных улучшенных булочных изделий следует отнести также лепешки ржаные, вырабатываемые из 90% ржаной обойной муки и 10% пшеничкой муки 1-го сорта с добавлением химических разрыхлителей, сахара, жира и других сдабривающих веществ (масса одной лепешки - 100 г).

**Сдобные хлебные изделия** выпекают из пшеничной муки высшего и 1-го сортов с добавлением большого количества сахара (10-25%), жира (7-13%), яиц (4-9%), а также варенья, повидла, изюма, крема. Подразделяются на изделия крупно- (хлебы) и мелкоштучные (булки),

**Диетические хлебные изделия** предназначены для лечебного и профилактического питания людей, которым противопоказаны обычные хлебные изделия.

В зависимости от назначения они подразделяются на следующие виды:

- с пониженной кислотностью: булочки с пониженной кислотностью для больных гастритом и язвенной болезнью;

- с пониженным содержанием углеводов: белково-отрубной, белковое пшеничный хлеб и молочно-отрубной хлеб, булочки с добавлением яичного белка, ржаной диабетический хлеб - для получивших ожоговую травму, больных сахарным диабетом, ожирением, острым ревматизмом;

- с пониженным содержание белка: безбелковый бессолевой и безбелковый хлеб из пшеничного крахмала - для питания больных с хронической почечной недостаточностью и при других заболеваниях, связанных с нарушением белкового обмена;

- с повышенным содержанием пищевых волокон: Зерновой хлеб, Докторские хлебцы, Барвихинский хлеб, хлеб и булочки пшеничные пониженной калорийности - рекомендуется при атониях кишечника (страдающим вялостью кишечника);

- с добавлением лецитина или овсяной муки: диетические отрубные хлебцы с лецитином, хлебцы Геркулес - при атеросклерозе, ожирении, заболевании печени, нервном истощении, пониженной функции кишечника;

с повышенным содержанием йода: диетические отрубные хлебцы с лецитином и морской капустой, Соловецкий хлеб - при заболеваниях щитовидной железы, сердечно-сосудистой системы, дефиците йода.

**Национальные виды хлеба** - особая группа хлебобулочных изделий. Их производство и потребление традиционны для коренного населения разных государств. К ним относятся: лаваш (Армения, Грузия), чурек (Азербайджан), лепешки (Казахстан, Узбекистан), пита и др. Производят их из разных сортов пшеничной муки на жидких или прессованных дрожжах, а иногда на специальных заквасках. Тесто разделывают чаще всего в виде тонких лепешек, пластов, колец. Выпекают в специальных печах (торни, тандыры и др.) на галечном поду или прикрепляют к боковым стенкам либо своду пекарной камеры, в которой одновременно с выпечкой горит топливо.



Плюшка

**Тема: Бараночные изделия**

Бараночные – изделия из пшеничного теста в виде колец, челночков (овальная форма), подвергнутых специальной обработке и выпеченные. К бараночным изделиям относят различные виды баранок, сушек и бубликов. Сушки и баранки являются хлебными изделиями длительного хранения; бублики – промежуточным по влажности продуктом между булочными изделиями и баранками

Идентифицирующими признаками бараночных изделий являются: форма, поверхность; признаками вида - диаметр, масса, влажность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название | Форма | Диаметр | Влажность |
| сушки | кольца,челночки | 4.0-6,0 | 9,0-13 |
| баранки | кольца | 7,0-9,0 | 12,0-19,0 |
| бублики | кольца | 7,0-10,0 | 22,0-27,0 |

.





**Д/з:** 1. Написать конспект в тетрадь (можно кратко).

2. Ответить на вопросы.

3. Заполнить таблицу на 4 вида хлебобулочных изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название | Характеристика | Дефекты | Хранение |
| Батон |  |  |  |
| Сушка |  |  |  |
| Плюшка |  |  |  |
| Хлеб формовой |  |  |  |

Задания отправить: tatyanageor5@gmail.com

**Тесты**

1.Пшеничное тесто для хлеба готовят двумя способами: \_\_\_\_\_ и\_\_\_\_\_\_.

2. Хлеб, полученный из основного сырья: муки, воды, соли, дрожжей, называется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Распределите следующие виды хлеба по группам:

а) пшеничный хлеб

б) ржаной хлеб

Бородинский, Столовый, Ситный с изюмом, Рижский, Домашний, Минский,

Дарницкий, Саратовский калач

4. Укажите, какой хлеб рекомендуется лицам со следующими заболеваниями

а) при вялости кишечника хлеб с повышенным содержанием…………….;

б) при заболеваниях щитовидной железы хлеб с содержанием…………...;

в) для больных с заболеванием почек хлеб без добавления………………..

5. Укажите болезнь хлеба, которая вызывается дрожжевыми грибками, при

этом в мякише образуются белые пятна, похожие на мел. Это \_\_\_\_\_\_\_\_ болезнь.

6. Назовите дефект хлеба, при котором у нижней или боковой корки

образуется беспористый, влажный слой мякиша (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

7. Вставьте пропущенные цифры:

Хлеб хранят при температуре\_\_\_\_\_\_и относительной влажности\_\_\_\_\_%

8. Допишите правильный ответ: Плетёные изделия подразделяют на

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

9. Распределите следующие виды хлебобулочных изделий по группам:

а) батоны; в) сайки

б) булки; г) булочная мелочь.

Нарезные, Столичные, Русские, Горчичные, гребешки, простые, рогалики,

Столовые.

10.Вставьте пропущенные цифры:

Срок реализации пшеничного хлеба и ржаного из сеяной муки\_\_\_\_\_ч,

остальных видов хлеба\_\_\_\_\_ч.

11. Выберите правильный ответ: к какой группе хлебобулочных изделий относятся ватрушки?

а) булки

б) сдобные изделия

в) булочная мелочь

12. В магазине широкий ассортимент хлеба. Покупатель спрашивает, какой хлеб более полезный и почему?

13.Какой вид бараночных изделий можно отнести к булочным?

14.Дольше всех хранятся бублики, баранки или сушки?

15.Назовите ассортимент бараночных изделий, реализуемых в магазинах?