Очная форма обучения

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

06.04.2023г Группа ТЭК 2/1 Полозюк С.А.

ТЕМА: СУХАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Учебные цели:

− ознакомление студентов с понятием, классификацией и характеристикой ассортимента сухарных и бараночных изделий;

− развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;

− прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

Формируемые компетенции: К 1.1-ПК 1.4

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

знать:

- ассортимент сухарных и бараночных изделий, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых сухарных и бараночных изделий, их свойства и показатели.

Лекция

(2 часа)

План

1. Понятие, потребительские свойства
2. Классификация и ассортимент сухарных и бараночных изделий

Вопросы самостоятельной работы обучающихся

1. Изучить лекцию и составить конспект
2. Выполните тесты

К бараночным изделиям относят различные виды баранок, сушек и бубликов, которые имеют форму кольца или овала, образованного жгутом круглого сечения, имеющие плоскую поверхность на стороне, которая лежала на листе, сетке или поду, а также соломку и хлебные палочки, выпекаемые из прямых жгутов из улучшенного или сдобного теста.

Сушки и баранки являются хлебными изделиями длительного хранения; бублики — промежуточным по влажности продуктом между булочными изделиями и баранками. Бараночные изделия различаются толщиной жгута, размерами колец и массовой долей влаги.

Сушки представляют собой кольца диаметром 4-6 см, толщина жгута 1,0-1,7 см, масса одного кольца 6,5—12,0 г; баранки — кольца диаметром 7—9 см, толщина жгута до 2 см, масса одного изделия 25-40 г; бублики — кольца диаметром 7-10 см, толщина жгута до 3,3 см, масса одного изделия 50—100 г.

Особенности производства бараночных изделий. Вырабатывают их из пшеничной муки высшего и 1-го сортов с высоким содержанием клейковины. Технологический процесс производства включает приготовление теста, натирку, расстойку, ошпарку или обварку тестовых колец, выпечку, расфасовку и упаковку.

Тесто для бараночных изделий готовят крутое, на опаре или специальной закваске — притворе (для бубликов — только на опаре). Для придания тесту однородной консистенции проводят натирку, т. е. усиленную механическую обработку путем многократного пропускания через вальцы. После натирки тесто сворачивают в рулон и оставляют в покое на час для брожения. Созревшее тесто формуют в специальных делительно-закаточных машинах и направляют на расстойку. Для закрепления формы и получения изделий с гладкой блестящей поверхностью производят ошпарку тестовых заготовок (при отсутствии ошпарочной камеры эту операцию заменяют обваркой водой температурой 92—95 °С). Закреплению формы изделий способствуют процессы, происходящие в тесте — денатурация белков и клейстеризация крахмала. Выпекают изделия при температуре от 165 до 290 °С в зависимости от типа печей. Продолжительность выпечки (в мин): у сушек — 12—18, баранок — 11-17, бубликов — 9-18.

Особенности производства и ассортимент соломки и хлебных палочек. Для соломки тесто замешивают из муки высшего или 1-го сорта с высоким содержанием клейковины, безопарным способом с усиленной механической обработкой. После короткого брожения тесто продавливают через матрицу формующей машины, откуда оно выходит в виде жгутов. Для получения золотистого оттенка поверхности соломки жгуты пропускают через ванну с 1%-м раствором двууглекислого натрия, Одновременно происходит обварка тестовых заготовок, так как температура раствора достигает 70-90 °С. При

изготовлении соленой соломки заготовку перед выпечкой посыпают солью, Киевской соломки — маком. Выпекают при температуре 180-230 °С в течение 9-15 мин. Готовую соломку режут на палочки определенной длины.

Изделия представляют собой палочки диаметром 8 мм и длиной от 10 до 28 мм. Из муки высшего сорта изготовляют соломку Киевскую, из муки 1-го сорта — сладкую, соленую, ванильную. Новый вид — соломка Салет из муки высшего сорта, белого солода, крахмала, жира, обсыпанная солью.

2

Ассортимент бараночных изделий. Бараночные изделия высшего и 1-го сортов выпускают простыми и сдобными. Сдобные изделия содержат сахар (7-18%), жир (1,5-10,5%), кроме того, могут вноситься ароматические добавки (ванилин, лимонная эссенция, корица и др.). Поверхность изделий может быть с обработкой и без нее.

Сушки вырабатывают из муки высшего и 1-го сортов. Из муки высшего сорта простые — сушка простая, в том числе ахлоридная, лимонная, с маком и др.; из муки 1-го сорта — простая, соленая, ахлоридная.

Сдобные сушки выпекают из муки высшего сорта — ванильные, с корицей, молочные, новые, челночек, минские; из муки 1-го сорта — Малютка, сдобные, детские, чайные и др.

Баранки из муки высшего сорта выпускают простыми, а также сдобными (лимонные, ванильные, черкизовские, яичные и др.); из муки 1-го сорта — простыми и сдобными (горчичные, детские, молочные, сахарные).

Бублики выпекают из муки только 1-го сорта, штучными, массой 0,1 и 0,05 кг. В тесто для простых по рецептуре бубликов может быть добавлено до 3% сахара, они также могут отличаться отделкой поверхности. Ассортимент простых бубликов: простые, с маком, с тмином, с кунжутом и др. Ассортимент сдобных бубликов: ванильные, горчичные, лимонные, украинские и др. В их рецептуру входит 7—11,5% сахара и 2—7,5% жира.

Хлебные палочки — сухие изделия в виде палочек, приготовленные из дрожжевого теста с добавлением сахара, маргарина, растительного масла. Тесто раскатывают в тонкую ленту, разрезают ее на полоски определенной длины и ширины, укладывают на листы и выпекают. Длина палочек 15—30 см (укороченных — 5—8,5 см), толщина — 0,8—1,6 см. Хлебные палочки выпускают весовыми и фасованными, из муки высшего сорта — хлебные, хлебные с тмином, сдобные, ярославские сдобные; из муки 1-го сорта — ароматные, ярославские простые, ярославские соленые. Поверхность палочек Должна быть гладкой, иногда шероховатой или рифленой, соленых посыпана солью, палочек с тмином — с видимыми вкраплениями тмина. Палочки хрупкие, легко разламывающиеся.

К сухарным изделиям относят сухари простые и сдобные, хрустящие хлебцы.

Сухари простые вырабатывают из простого хлеба ржаного, пшеничного и ржано-пшеничного из обойной муки, иногда из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов. Тесто для сухарного хлеба готовят обычным способом, но с пониженной

влажностью (на 2-3%). Хлеб выпекают в формах, массой 1,5-2,0 кг, в пекарных печах или электроконтактным способом. Остывший хлеб нарезают ломтиками толщиной 15-25 мм, укладывают в специальные кассеты, на листы или на под печи и сушат до влажности сухарей 10% при температуре до 130 °С в течение 4—12 мин в зависимости от типа сушильных камер и вида сухарей. Готовые сухари быстро охлаждают, отбраковывают некачественные (растрескавшиеся, подгоревшие, загрязненные, недосушенные). Сухари укладывают в картонные коробки и фанерные ящики аккуратными рядами, чтобы они не крошились.

Сухари сдобные вырабатывают из пшеничной муки высшего, 1-го и 2-го сортов с добавлением сахара, жира и др. Они представляют собой хрупкие изделия с низкой влажностью, приятными вкусом и ароматом.

Их получают путем сушки ломтей сдобного хлеба, выпеченного в виде плит разных размеров и формы. Технологический процесс состоит из ряда последовательных операций: приготовления теста, разделки и формования теста в сухарные плиты, расстойки, выдержки сухарных плит, резки их на ломти, сушки и охлаждения сухарей. Тесто готовят на густой или жидкой опаре, жир и сахар вносят обычно при последней обминке. При формовке вначале делают тестовые заготовки, которые близки по форме и массе сухарям, и укладывают на листы плотно друг к другу так, чтобы получилась сухарная плита. После расстойки поверхность плиты смазывают яичной болтушкой (для получения глянца), выпекают при температуре 200—260 °С в течение 15—20 мин. После остывания сухарные плиты пригодны для резки на ломти. Резку производят по местам слипов, укладывают в один слой плашмя на листы и сушат при температуре 115—230 °С. Изделия, поверхность которых должна быть обработана, перед сушкой смазывают яичной болтушкой и наносят нужную добавку. Готовые сухари охлаждают, отбраковывают и упаковывают в выстланные бумагой ящики вместимостью не более 15 кг: весовые сухари — «на ребро», сухари с отделкой — «плашмя», детские — насыпью. Фасованные сухари расфасовывают в полиэтиленовые пакеты, целлофан, коробки массой от 0,1-0,5 кг.

Из муки высшего сорта готовят сухари ванильные, сливочные, лимонные, ореховые, киевские, горчичные, василеостровские и др. В рецептуру этих сухарей входят сахара (14—21%), маргарин или масло (3-10,5%), яйца (до 4%) и другое сырье по рецептуре.

Из муки 1-го сорта вырабатывают сухари пионерские, кофейные, московские, туристические, рязанские и др. В их рецептуру входит меньше сахара (до 12,5%), жира (до 11%), яиц (2%).

Из муки 2-го сорта готовят сухари городские с содержанием: сахара 12,5% и жира 4,0%.

Хрустящие хлебцы представляют собой легкие, хрупкие пористые прямоугольные пластины толщиной 6—7 мм (Андреевские хлебцы — округлой формы, толщиной до 10 мм). Тесто готовят безопарным способом с добавлением большого количества дрожжей. По окончании процесса брожения тесто раскатывают в тонкую ленту, поверхность иногда накалывают. Эту ленту режут на пластины и направляют на расстойку, выпечку и сушку. После

охлаждения пластины разрезают на плитки и упаковывают в пачки, которые укладывают в короба. Для производства хрустящих хлебцев используют ржаную обойную муку (хлебцы простые), обдирную (хлебцы обдирные и обдирные с солью), ржаную сеяную и пшеничную 1-го сорта с добавлением сахара и жира (хлебцы десертные, с корицей, к чаю, домашние, московские). Можно выпускать хлебцы без использования дрожжей из пшеничной муки 2-го сорта и ржаной обойной (хлебцы к завтраку, соленые, с луком); хлебцы витаминизированные диетические с добавлением пшеничных отрубей, витаминов С, Е, каротина и соли профилактической с пониженным содержанием натрия. Хлебцы Андреевские вырабатывают из взорванных зерен пшеницы, риса или гречихи, спрессованных в пластины круглой формы; упаковывают в пачки массой от 60 до 340 г.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите потребительские свойства сухарных и бараночных изделий.
2. Назовите сырье для производства сухарных и бараночных изделий.
3. Охарактеризуйте способы приготовления пшеничного хлеба.
4. Дайте характеристику способу производства хлеба.
5. По каким признакам классифицируют сухарных и бараночных изделий?
6. Перечислите ассортимент сухарных и бараночных изделий.

Список рекомендованных источников

1. Елисеева Л.Г.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / JI. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. JI. Г. Елисеевой.— М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. —948 с.
2. Блинникова О.М.Товароведение и экспертиза вкусовых товаров:Учебное пособие. - Мичуринск: Изд. МичГАУ, 2007.-234с.
3. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. – Ростов – на - Дону: Издательский центр» МарТ», 2001.-680с.

Тестовые задания
по теме: ”Зерно и продукты его переработки”

1. В крупах эти химические вещества преобладают, они являются основным источником жизненной энергии:

А) жиры
Б) углеводы
В) вода

2. Какое из этих химических веществ является основным компонентом хлеба?
А) белки
Б) жиры
В) углеводы

3. Назовите основной показатель, по которому крупа делится на сорта:
А) форма
Б) доброкачественное ядро
В) качество шлифования

4. Продуктом переработки, какого злака является пшено?
А) пшеница
Б) ячмень
В) просо

5. В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на четыре типа: трубчатые, …….., ……., ……
6. К какой группе углеводов относят крахмал и сахарозу?
А) моносахариды
Б) дисахариды
В) полисахариды

7.На предприятии качество пищевых продуктов
определяют ……..... методом.
Таким методом устанавливают вкус, цвет, запах, консистенцию и внешний вид.

8. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?
А) просо
Б) гречиха
В) ячмень

9. Назовите сорта пшеничной муки:
А) крупчатка, высший, 1, 2 сорта
Б) высший, 1, 2, обойная
В) крупчатка, высший, 1, 2, обойная

10. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?
А) сахар
Б) соль
В) патока

11. Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки?
А) 24 часа
Б) 36 часов

В) 16 часов

12. Для чего производят расстойку теста?

А) для придания аромата тесту

Б) для снижения кислотности

В) для разрыхления теста

Скрин прислать:

https://vk.com/id243967631 или polozyuk90@bk.ru

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 06.04.2023, группа ТЭК 2\1, Управление ассортиментом товаров».