

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. Выбатывают 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 изготавливают 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, нарезают 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 / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. 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».