

Дисциплина МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема: Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность;
- активность, коммуникабельность;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

План

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба обширен, включает в себя сотни наименований и постоянно изменяется. Он отличается как внешним видом изделий, и компонентами, входящими в состав рецептур изделий.

В соответствии с ГОСТ Р 51755—2001 **хлебом** называются хлебобулочные изделия массой более 500 г. Праздничный хлеб готовят из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами. К праздничному хлебу относятся штучные: караваи русские и сувенирные, калачи, плетенки, куличи и др.

Сдобное хлебобулочное изделие — это хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и (или) жиров 14% и более к массе муки.

Сдобные хлебобулочные изделия вырабатывают согласно ГОСТ 245.57—89. К этой группе относят изделия из пшеничной муки ~~второго~~ и первого сортов массой более 300 г, массой от 80 до 300 г, до 80 г, типа лепешек, а также из пшеничной муки второго массой до 100 г и более 100 г и из смеси разных сортов муки, до 300 г и более 300 г.

Из пшеничной муки первого сорта вырабатывают: булка «Славянская», сдоба обыкновенная, сдоба витая, булка фруктовая; из муки высшего сорта: сдоба «Выборгская» фигурная, крендель «Выборгский», булочка сдобная, сдоба «Выборгская», бриоши, витушки сдобные, подковки и др.

Сдобные слоеные хлебобулочные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего сорта согласно ГОСТ 9511—80 (розанчики слоеные с вареньем, слойка «Свердловская», слойка кондитерская, булочки слоеные, конвертики слоеные с повидлом и др.).

Сложные сдобные хлебобулочные изделия отличаются от хлеба, булочных и других изделий большим содержанием сдобного сырья (сахара, жиров), разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формой, вкусом и ароматом.

Одним из современных направлений в хлебопечении является изготовление различных композиций, состоящих из нескольких сложных элементов.

Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий насчитывает более 1 000 наименований, отличающихся рецептурой, формой, отделкой, вкусом и технологией приготовления.

Сложное мучное кондитерское изделие — это кондитерское изделие, представляющее собой выпеченное изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, приготовленное по сложной (многофазной) рецептуре и имеющее сложную отделку.

Сложные мучные кондитерские изделия могут быть с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью, с начинкой или без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей.

К сложным мучным кондитерским изделиям относятся: пряничные изделия (пряничные домики и др.) сувениры, мелкоштучные мучные кондитерские изделия (пирожные, печенье, вафельные трубочки, маленькие рулеты и кексы и др.) и праздничные торты.

Пряничное изделие — это мучное кондитерское изделие разной формы, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не менее 24 %, массовой долей влаги — не более 20 %.

Печенье — это мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %.

Вафельное изделие — это мучное кондитерское изделие из вафельных листов или вафельных трубочек, прослоенных или наполненных начинкой (несколькими начинками) или без нее, с массовой долей влаги не более 8,4 %.

Кекс — это мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными и (или) мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 20 %, массовой долей жира не менее 10 %, массовой долей влаги не более 30 %.

Рулет — это мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката (нескольких отделочных полуфабрикатов), с отделкой поверхности или без нее.

Пирожное — это сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой не более 150 г.

Торт — это сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой не менее 150 г.

Классификация и ассортимент хлеба.

В настоящее время во многих ресторанах и на других предприятиях общественного питания организуют мини-пекарни по производству хлеба и хлебобулочных изделий. При самостоятельном выпекании хлеба и булочек необходимо точно знать их состав и использовать качественное сырье.

Хлеб классифицируют по следующим критериям:

- по виду и сорту муки:
- ржаной — мука сеяная, обдирная, обойная;
- пшеничный — мука экстра, крупчатка, высший, 1 и 2-й сорта, обойная;
- ржано-пшеничный;
- пшенично-ржаной;
- рецептуре:
- простой — вода, мука, соль;
- улучшенный — с добавлением сахара, жира;
- сдобный — молоко, сахар, яйца, жир;
- назначению:
- ✓ обычный;
- ✓ диетический — с добавлением зерна и отрубей. Клетчатка, входящая в состав зернового хлеба, способствует очищению организма и выработке необходимых витаминов и аминокислот;
- национальный — например, лаваш, матнакаш, фокачча;
- способу выпекания:
- формовой — выпекают в формах;
- ✓ подовый — выпекают на листах;
- способу отпуска:
- штучный
- весовой;
- способу разрыхления:
- ✓ бездрожжевой;
- ✓ дрожжевой (или на закваске).

Большинство изделий: хлеб, булки, батоны, плетенки, многие виды национального хлеба — готовят из дрожжевого (безопарного и опарного) теста.

Ассортимент хлебобулочных изделий

Булочные изделия. Слово «булка» заимствовано из польского языка (по-польски *bulka* — это уменьшительная форма от слова *bula* — большой круглый хлеб). В России в начале XX в. тех, кто выпекал весовые хлеба (хлеб, продаваемый на вес), называли пекарями, а тех, кто занимался выпеканием штучного товара под общим названием «булки», — булочниками. Лучшими булочниками в то время считались венские. Венские булочки отличались приятным вкусом и золотистым цветом.

К булочным изделиям относятся:

- булки;
- булочки — простые или сдобные изделия разнообразной формы: круглой, овальной, продолговатой с заостренными концами, квадратной (иногда с тремя-четырьмя притисками от соприкосновения булочек во время выпекания на листах). Масса булочек — 50 ... 200 г. Готовят их из муки пшеничной высшего, 1 и 2-го сортов или крупчатки; соль;

- халы и плетенки — булочные плетеные изделия продолговатоовальной формы. Масса изделий — 200 ... 400 г.

Пироги. Из всех видов русской праздничной выпечки из теста пироги как самые распространенные занимают первое место. Даже название «пирог» происходит от древнерусского «пир» — праздник, веселье.

Пирог — традиционное украшение русского застолья. На Руси ни одно праздничное застолье не обходилось без пирога, а именины в патриархальных русских семьях были просто немыслимы без него. Русские пироги славились на весь мир. На Руси разнообразные пироги со всевозможной начинкой сделались неременной и излюбленной частью всякого угощения

В русской кухне есть пироги открытые, закрытые; круглые, четырехугольные; низкие, высокие; с одним видом фарша и многослойные; приготовленные из отдельных пирожков; сложенные как ячейки сот; рыбники с целой рыбой и т. д.

Пирожки — маленькие пироги, которыми на Руси угощали на другой день после свадьбы мужнину родню. Ни в одной кухне мира не было такого разнообразия пирожков, как на Руси

Пирожки различаются размерами, типом теста, начинкой, формой, методом приготовления. В зависимости от метода приготовления пирожки бывают печеные или жареные. Наибольшее распространение получили пирожки из дрожжевого теста, но делают их также из пресного сдобного или слоеного теста.

Подают пирожки как закуску, самостоятельное блюдо или дополнение к национальным супам, особенно к борщам, щам или ухе. В последнем случае пирожки делают маленькими с открытой серединой — расстегаи.

Расстегаи — одна из традиционных форм пирожков в виде лодочки, у которых середина остается открытой, как бы расстегнутой.

Кулебяки отличаются от обычных пирогов удлиненной, более узкой и высокой формой. Кулебяки формуют как большой пирожок, который украшают сверху фигурками из теста. Кроме того, у кулебяк начинки значительно больше, чем теста. Кулебяки можно приготовить с двумя начинками и более, располагая их слоями.

Ватрушки — открытые пироги с творогом, повидлом, картофелем.

Традиционная ватрушка — круглая, но может быть и прямоугольной, по форме противня.

Языковеды предполагают, что ее название происходит от слова «ватра», что означает «жертвенный огонь». Возможно, когда-то ватрушкой была испеченная на огне лепешка, приносимая в жертву богам.

Кулич - пасхальный хлеб. Для приготовления куличей используют тесто с большим содержанием сдобы поэтому готовые куличи долго не черствеют. Выпекают куличи, как правило, в высоких цилиндрических формах.

Рулеты, рогалики, трубочки, вертуты готовят с различными начинками: маком, орехами, корицей, яблоками, брынзой и т. д. Эти изделия могут быть изготовлены из дрожжевого сдобного, пресного сдобного и

пресного слоеного теста. Поверхность изделий можно глазировать помадой, шоколадом, посыпать сахарной пудрой.

2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.

Для приготовления и оформления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий используют различные виды (простые, основные и сложные) отделочных полуфабрикатов

Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, придания им красивого внешнего вида, определенного вкуса и аромата.

Отделочный полуфабрикат — кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

Большое разнообразие отделочных полуфабрикатов может быть сведено к следующим основным видам:

- сиропы — раствор сахара или смеси сахаров в воде, соке или молоке. Приготавливают сиропы с различным содержанием сахара в зависимости от *назначения*:

- для промочки;
- глазирования;
- приготовления помады;
- глазури — используют для глазирования поверхности изделий.

Глазурь придает изделиям красивый внешний вид. В зависимости от сырья бывает:

сахарная (кандир) — для изготовления пустотелых фигур;

- фруктовая;
- белковая;
- шоколадная;

- кремы — пластичная, пышная масса, приготовленная взбиванием масла, сливок, яиц или яичных белков с добавлением сахара, молока, ароматических и вкусовых веществ. Пышность крема достигается путем насыщения массы пузырьками воздуха в процессе взбивания. Способность продукта насыщаться воздухом называется его *кремообразующей способностью*. Хорошей кремообразующей способностью обладают яичные белки, сливочное масло, сливки 35%-ной и более высокой жирности;

- мастики — пластичный отделочный полуфабрикат, который используют для покрытия поверхности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изготовления фигурок, цветов методом лепки и других деталей для украшения изделий. Основным сырьем для приготовления мастики является сахарная пудра тонкого помола;

- марципан — используют так же, как мастику, но основным сырьем является миндаль или другие виды орехов; ■ начинки и фарши — применяют в приготовлении многих хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (например, начинка творожная, маковая, фруктовая);

- мучные посыпки и крошка — используют для украшения поверхности и боковых сторон хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; готовятся из различных полуфабрикатов и сырья: крошка из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые, шоколадные, ореховые, грильяжные посыпки и др.

Желе — разновидность сахарного сиропа с добавлением желирующих веществ: агара или желатина.

В незастывшем виде желе используется для глазирования поверхности изделий, а в застывшем — для изготовления украшений.

Карамель — разновидность сахарного сиропа, представляющая собой пластичную или твердую массу, полученную в результате нагревания сахара или уваривания сахарного раствора с па=кой или инвертным сиропом.

В приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий карамель используют для глазирования поверхности, изготовления украшений путем лепки или вытягивания нитей.

Отделочные полуфабрикаты классифицируют по следующим критериям:

- по используемому сырью:
 - сахаристые — сиропы, помада, карамель, кандир, сахарная мастика, посыпки;
 - фруктово-ягодные — желе, компоте, конфи;
 - белковые — кремы, глазури;
 - из молочных продуктов — сиропы, глазури, кремы, молочная мастика;
 - из шоколада — глазури, посыпки, фигурки;
 - ореховые — марципан, пралине;
 - мучнистые — крошка;
- методу приготовления:
 - сырцовые;
 - заварные — крем белковый, сахарная мастика, марципан, глазурь белковая.

Из отделочных полуфабрикатов промышленного производства в настоящее время широко используют: термостабильные начинки; фруктовые наполнители; сухие смеси для кремов; муссы; гели; глазури; помады; топинги, пралине; украшения из шоколада; сахарные посыпки; карамель и др.

При изготовлении отделочных полуфабрикатов применяют красители, ароматизаторы, пряности и другие вещества, улучшающие вкус и аромат.

Контрольные вопросы

1. Какие изделия относятся к сложным мучным кондитерским изделиям?

2. На какие виды подразделяются сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия?
3. Какие изделия относятся к сложным пряничным изделиям?
4. Что входит в понятие «торт»?
5. Назовите ассортимент отделочных полуфабрикатов.

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

Список рекомендованных источников

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., перераб. стер., - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 320 с., [16] с. цв.вкл.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Образовательно – издательский центр «Академия», 2023. – 320 с., [16] с. цв. вкл.
4. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
5. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
6. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Вопросы и готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева