

20.12.2024 р

Урок № 7

Тема уроку :Випікання . Остигання і зберігання виробів

Мета уроку:Ознайомитись з правилами випікання, остигання та зберігання виробів.

Конспект уроку:

Випічка виробів. **Всі вироби з пшеничного борошна**, які не змащені яйцем, повинні випікатися в печах з зволожувальними пристроями. Внаслідок зіткнення поверхні

виробів з вологим повітрям крохмаль на поверхні клейстеризується, декстрина частково перетворюється у рідкий крохмальний клейстер який заливає поверхню виробу. Після



припинення конденсації шар рідкого клейстеру швидко зневоднюється, утворюючи на поверхні кірки плівку, що надає виробам глянцеvitість.

Пара утворюється в пекарській камері на 5-6-й хвилині після посадки виробів в піч. Випікання виробів в зволоженій камері збільшує їх вихід і покращує якість.

Для кожного виду тіста встановлено певні режими випікання, і для отримання виробів хорошої якості їх треба строго дотримуватися. Тому кондитерські шафи і печі мають термометри. Дуже зручно регулювати температуру в шафах з електричним і газовим обігрівом. Важливо не тільки, щоб в них була певна середня температура, але щоб вона розподіляється рівномірно, інакше одна частина виробу буде вже готова і почне підгоряти, а інша буде ще сира. Крім того, якщо низ або одна зі стінок печі будуть холодніші інших, то волога у виробі буде переміщуватися до більш холодній частини його і може утворитися «закал», т. е. непросмажений шар з підвищеною вологістю. **Дрібні вироби з дріжджового тіста випікають при більш високій температурі (260-280 °), так як вони швидко прогріваються і не встигають висохнути, поки утворюється кірочка. При високій температурі слід випікати спочатку вироби з**

«слабкого» борошна, інакше тісто встигає занадто розпливитися; допікають ці вироби при більш низькій температурі. Перестоявшіся вироби також випікають при високій температурі для швидкої зупинки процесу бродіння. Така випічка збільшує продуктивність праці працівників і підвищує пропускну здатність печі. Великі вироби, здобні та погано розпушені випікають в печах з низькою температурою (200-250 °), так як повільний нагрів виробів сприяє їх рівномірному пропіканню. Чим більше вироби і чим більше в них цукру та іншої здоби, тим нижче повинна бути температура випічки, інакше кірочка обвуглюється, а всередині вироби будуть сирими.

Під час випічки вироби зовні «коліруються», - утворюється коричнева скоринка. Колір її залежить від кількості цукру і амінокислот в тісті. Солодке тісто в процесі випічки швидко набуває інтенсивне коричневе забарвлення. У зв'язку з втратою вологи і деякої кількості поживних речовин відбувається втрата ваги кондитерських виробів при випічці. Готовність виробів перевіряють за допомогою спец.термометра проколюючи скоринку виробу, температура виробу в середині м'якушки повинна бути 96*- 98*; можна перевірити за допомогою дерев'яної палички, проткнувши виріб, якщо паличка буде чистою без м'якушки, то виріб готовий.

Охолодження виробів і їх зберігання . Після випічки вироби починають всихати за рахунок того, що з них частково випаровується волога. Скоринка готових виробів, вийнятих з печі, майже безводна, але вона швидко остигає, і волога з м'якушки в результаті різниці концентрацій і температур всередині і зовні виробів спрямовується до скоринці. Під час охолодження скоринка зволожується приблизно до 12%. На цьому рівні вологість залишається стійкою при подальшому охолодженні. Деякі вироби після випічки посипають цукровою пудрою або сумішшю цукрової і ванільної пудри, користуючись для цього ситом (діаметр осередків 0,5 мм) або наносять помадку . Охолоджені вироби перевозять в експедицію , де вони зберігаються у лотках чи в корзинах до транспортування.

https://www.google.com/search?q=%D0%B2%D0%B8%D0%BF%D1%96%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F+%D1%85%D0%BB%D1%96%D0%B1%D0%B0+%D1%82%D0%B0+%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D0%B2+%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BE&oq=&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCQgAECMYJxjqAjIJCAAQIxgnGOoCMgkIARajGCcY6gIyCQ

Домашнє завдання : Опрацюйте матеріал уроку, подивіться відео та законспекуйте його .

Відповісти на питанні :

1. За рахунок чого утворюється скоринка?
2. При якій температурі випікають дрібні вироби?
3. Як зрозуміти що виріб готовий ?

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net

