

Лекція 1. Вступ

Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини.

Аби зберегти здоров'я на багато років, людина має ознайомитися з розмаїттям свого раціону, дотримуватися режиму харчування. Нині кожен відчуває дефіцит чи надлишок окремих поживних речовин чи його комбінацій. Це з тим, що на підвищення рівня якості життя, людина має у розпорядження масу благ: сучасну техніку, комп'ютери, машини, ліфт, гарячої води тощо. Усе це зводить фізичні навантаження, отже й енерговитрати нанівець. Як наслідок, підтримки маси тіла, і запобігання ожиріння, людина прагне менше їсти, отже, отримує з їжею менше мікроелементів. З іншого боку, основну частину енергії людина має зі споживаних жирів і вуглеводів. Дослідження засвідчили, що основна кількість вуглеводів і жирів людина отримує використовуючи для харчування борошняне печиво.

Кондитерські вироби є радість, благо, позитивні емоції, але це - основна складова будь-якої їжі. Наявність солодоців необхідна в нашому раціоні, та їх надлишкове споживання може зашкодити організму.

Цукор окремо, або у поєднанні з кондитерськими виробами, забезпечує приблизно 15% калорійності і 24% вуглеводів середньостатистичного раціону харчування людини. Слід пам'ятати, що надмірним вживанням кондитерських виробів й цукру в 25% випадків веде до ожиріння, в 13% - до діабету, у 10% - до серцево-судинним захворюванням. А половина смертей викликано саме серцево-судинними захворюваннями.

Борошняні кондитерські вироби являються не від'ємною частиною української кухні. Вони мають велике значення у харчуванні людини. У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості кондитерських виробів висувається нагальна необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту.

Шукаючи нові смакові властивості виробів, крім впровадження нових оригінальних рецептів, можна застосовувати різні поєднання вже існуючих н/ф і сировини.

Вироби із тіста висококалорійні завдяки вмісту вуглеводів, жирів, білків, мінеральних речовин і вітамінів групи В, РР, А.

Центральне місце в кондитерському цеху належить кондитеру. Від його кваліфікації, професійних навиків залежить якість виробів.

Кожний кондитер повинен мати такі смакові відчуття і гарне чуття запаху, вміло поєднувати смакові речовини у різних пропорціях для забезпечення приємного смаку і аромату виробів. Також він повинен пам'ятати про санітарно-гігієнічний режим його роботи, весь інвентар повинне перед роботою бути помитий і захищений від бактеріального повітря. Тому що від нього залежить здоров'я людей яким він пропонує свої вироби.

Кондитер під час роботи на будь-якому кондитерському виробництві повинен також вміти самостійно скласти рецептуру і технологічну карту тих чи інших виробів, працювати над розробкою та впровадженням нових рецептів.

Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських виробів.

1. Підготування сировини до виробництва.

Машинним способом



ручним способом



2. Замішування тіста, приготування начинок



3. Розробка тіста на напівфабрикат



4. Випікання виробів



5. Приготування оздоблювальних н/ф



6. Оздоблення виробів



7. Короткочасне зберігання готової продукції

