

Технологія Х/П виробництва Сміренко Л.А ,пекар 2 розряд

30.01.2023 р

Урок №

Тема уроку : Температурний режим випікання пшеничного хліба

Мета уроку:Ознайомитися з температурним режимом випікання



пшеничного хліба.

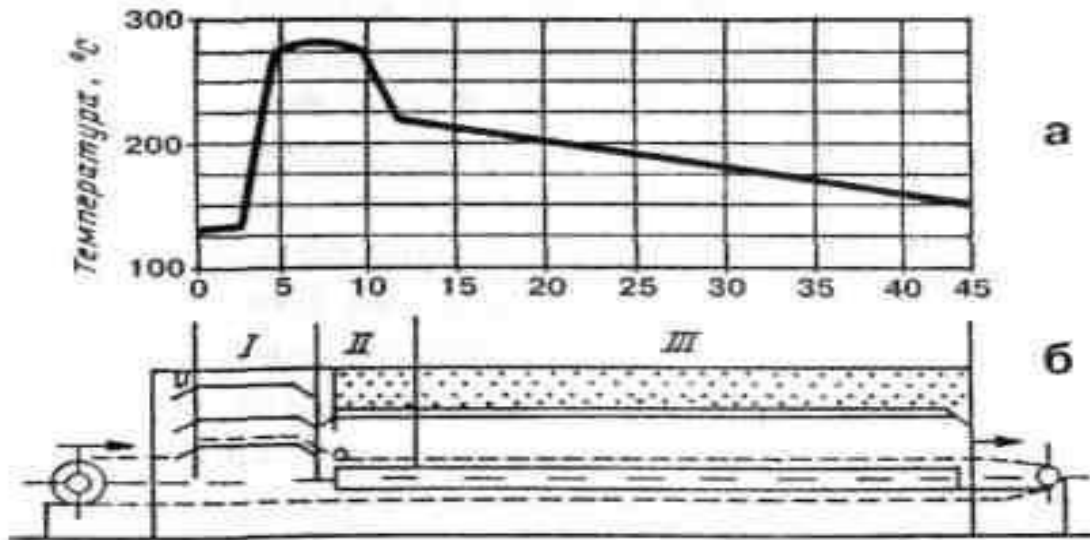
Хлібобулочні вироби випікають при змінному режимі. Для цього в пекарній камері печі створюють кілька зон з різною температурою і вологістю пекарного середовища.

Температура і вологість у цих зонах мають бути оптимальними для забезпечення трьох умовно встановлених періодів випікання тістової заготовки: перший це період зволоження тістової заготовки; другий - період інтенсивного нагрівання, в якому починається утворення скоринки; третій - період остаточного



формування м'якушки.

Для більшості виробів з пшеничного борошна у пекарній камері тістові заготовки послідовно проходять зону зволоження I, зону інтенсивного теплообміну з високою температурою II, зону зниженої температури III .



Домашнє завдання :

- 1) Ознайомитись з матеріалом і законспектувати його.
- 2) Відповісти на питання : «Чи можна випікати у зволоженій камері змащені вироби?», «Яка температура потрібна бути у 3 зоні камери?»
- 3) Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net