

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вид занятия:	лекция
Тема занятия:	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Цели занятия:	
- дидактическая	ознакомление студентов с организацией и техническим оснащением работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная	– прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности; – воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема: «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента»

План

4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия. Ответить на вопросы для закрепления материала в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту до 17.00:

larisalogvina@bk.ru

4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.

Приготовление теста — важнейший и наиболее длительный этап технологического процесса производства хлеба, который занимает около 70% времени производственного цикла. Он включает следующие операции: подготовку сырья к производству, дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминку тестовых заготовок. Приготовление теста ведут в соответствии с технологическим планом, разработанным на предприятии для каждого сорта изделия. В технологическом плане указываются характеристика оборудования, производственная рецептура, расчеты расхода сырья, показатели технологического процесса производства.

Тесто — это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, который используется для приготовления хлебобулочных изделий.

Тесто для хлебобулочных изделий делят на два вида: дрожжевое и бездрожжевое (или пресное).

Дрожжевое тесто — полуфабрикат, полученный из муки, воды и дрожжей. Дрожжевое тесто может быть приготовлено опарным и безопарным способами. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий. Изделия из опарного дрожжевого теста имеют более сложный вкус и яркий аромат, чем приготовленные безопарным способом. Опары для теста бывают жидкие, вязкие и даже густые, с добавлением соли или без, с промышленными дрожжами или с закваской.

Из простого дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом, готовят хлеб, пироги, пирожки, ватрушки, пиццу, булочки, батоны, рогалики, хлебные палочки, соломку.

Из теста, приготовленного опарным способом, готовят различные виды мелкоштучной и фигурной сдобы, калачи, караваи, бублики, пироги, кулебяки, расстегаи, рулеты, ромовые бабы, некоторые виды кексов, луковый хлеб, хлеб с зеленью, халу, бараночные изделия, сдобные сухари.

Если после брожения тесто прослаивают маслом или маргарином, получают слоеное дрожжевое тесто, из которого готовят слойки, булочки, рулеты, пироги, крученики, ватрушки.

Бездрожжевое тесто — полуфабрикат, рецептура которого не предусматривает непосредственного внесения дрожжей. Тесто готовят из муки и воды.

Технология производства такого теста основана на естественном процессе ферментации, который начинается сразу после соединения муки с водой за счет собственных (диких) дрожжей и молочнокислых бактерий муки.

Мультикультурный симбиоз микроорганизмов, совокупность дрожжей и бактерий называется закваской. Закваски отличаются соотношением воды к муке (густые и жидкие), временем ферментации и составом микрофлоры. Выделяют две основные группы — спонтанная закваска, получаемая естественным путем, и закваска на стартовых культурах.

Из пресного бездрожжевого теста готовят различные виды национального хлеба: армянский матнакаш, кавказский лаваш, еврейский хлеб — маца, популярный хлеб у жителей Ближнего Востока и побережья Средиземного моря — пита, индийский хлеб — наан, китайский хлеб — лао-бин.

Из бездрожжевого теста, приготовленного на закваске, готовят различные пирожки и хлеб из пшеничной и ржаной муки.

Для приготовления мучных кулинарных изделий используют тесто для блинчиков и сдобное пресное тесто.

Самостоятельная работа 1 ак. час. Расчет количества сырья для приготовления хлеба пшеничного на 5 порций.

Инструкционно-технологическая карта.

Приготовление хлеба пшеничного.



Наименование сырья	брутто	нетто
Вода	300	300
Дрожжи прессованные	7	7
Масло подсолнечное	5	5
Мука	500	500
Сахар	4	4
Соль	8	8
Выход		725

Технология приготовления:

В теплой воде 25°C растворяют соль, дрожжи, сахар.

Вводят порционно муку, добавляем растительное масло и замешивают тесто безопарным способом.

Тесто оставляют в теплом месте на 1,5 часа, делают в процессе брожения теста две обминки.

Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом форму, оставляем для расстойки на 40-50 минут.

Выпекают хлеб при температуре 200°C в течение 50 минут.

Смотреть пример приготовления по ссылке