

## Раздел 2 Зерномучные товары.

### Тема 2.3 Хлеб и хлебобулочные изделия

#### Цели занятия:

- обучающая: закрепить теоретические знания по теме, углубить и расширить, систематизировать и проконтролировать знания, сформировать умения и навыки студентов по теме.
- развивающая: развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное, вести конспект.
- воспитательная: формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

#### План

### 1. Классификация и ассортимент сухарных и бараночных изделий

Выполненную работу прислать на адрес эл.почты: [yulya.khitrova88@mail.ru](mailto:yulya.khitrova88@mail.ru)

В зависимости от диаметра и толщины кольца бараночные изделия делят на следующие виды:

- сушки (диаметр кольца 4-6 см, толщина жгута 1-1,7 см);
- баранки (диаметр кольца 7-9 см, толщина жгута - до 2 см);
- бублики (диаметр кольца 7-10 см, толщина жгута - до 3,3 см);
- хлебные палочки (длина 28-30 см, диаметр - до 0,8 см);
- соломка (длина 28-30 см, диаметр - до 0,5 см).

Хлебные палочки по свойствам близки к баранкам, а соломка к сушкам, поэтому их включают в данную группу. Вырабатывают также диетические бараночные изделия (сушки ахлоридные).

Бараночные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего и 1-го сортов.

Бараночные изделия различаются в зависимости от особенностей

рецептуры. Сушки, к примеру, могут быть ванильные, горчичные, с маком, лимонные, простые и т.д.; баранки - ванильные, сахарные, черкизовские, лимонные; бублики - молочные, горчичные, сдобные, с тмином, с маком и т.д.; хлебные палочки разновидностей не имеют, а соломка может быть сладкая, соленая и ванильная.

Технология производства бараночных изделий: подготовка и дозирование сырья, приготовление опары или притвора, замес теста, натирка теста, отлежка теста (брожение), формование изделий, расстойка, обварка в воде или ошпарка паром, обсушка, выпечка, упаковка, хранение или отпуск в торговую сеть.

Основные особенности производства бараночных изделий в отличие от хлебобулочных заключаются в том, что тесто готовят очень крутое (воды берут 32-35 л на 100 кг муки, т.е. почти вдвое меньше, чем для хлеба). Для придания пластичности и связанной структуры проводят натирку теста, т.е. пропуск его между валом и лентой натирочной машины (проминку). Для придания блестящей, глянцевой поверхности тестовые заготовки обваривают в воде или ошпаривают паром (в результате крахмал в поверхностном слое клейстеризуется, а белки денатурируют).

В зависимости от особенностей рецептуры и технологии производства сухарные изделия делят на следующие виды:

- простые сухари;
- сдобные сухари;
- сухари-гренки;
- сухари панировочные;
- сухари-брикеты и хрустящие хлебцы;
- диетические сухарные изделия.

По сорту муки различают сорта сухарных изделий.

Простые сухари вырабатывают из ржаной, пшеничной обойной и их смеси, а также пшеничной муки 1-го и 2-го сортов; сдобные и сухари-гренки - из пшеничной муки высшего, 1-го и 2-го сортов; панировочные сухари - из

пшеничной разных сортов и кукурузной муки; сухарные брикеты - из ржаной обойной и пшеничной муки 1-го и 2-го сортов, хрустящие хлебцы из ржаной и ржано-пшеничной муки и диетические сухари преимущественно из пшеничной муки 1-го сорта.

В зависимости от особенностей формы, размеров, назначения и рецептуры различают разновидности сухарных изделий. Простые сухари, к примеру, вырабатывают ржаные обойные, пшеничные обойные; сдобные сухари - «Детские», «Ванильные», «Молочные», «Школьные», с изюмом, горчичные; сухари-гренки и сухарные брикеты разновидностей не имеют; сухари панировочные - пшеничные, кукурузные, «Любительские»; хрустящие хлебцы - простые, соленые, обдирные, «Десертные», «К чаю», «С корицей»; диетические - белково-пшеничные, белково-отрубные, ахлоридные, с пониженной кислотностью.

**Вывод:** в ходе лекции студенты, ознакомились с характеристикой ассортимента сухарных и бараночных изделий.

**Основные источники:**

1. Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 с.

2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.