

Приготовление пшеничного теста



УРОК ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ» (МОДУЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ) .

РАЗРАБОТАЛ: ГАУ СПО КСТ Г.КАЛИНИНГРАДА
МАКЕЕВА ИРИНА ВЛАДИМИРОВНА - МАСТЕР
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.

НАБОР СЫРЬЯ ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА

- МУКА ПШЕНИЧНАЯ
- ВОДА
- ДРОЖЖИ
- ПРЕССОВАННЫЕ
- СОЛЬ



ЗАМЕС ТЕСТА



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА – ЭТО ВАЖНЕЙШИЙ И НАИБОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА.



Ставим тесто для брожения на 2-3 часа (посыпав поверхность мукой или накрыть влажной салфеткой)

ОБМИНКУ ДЕЛАЕМ ДВА РАЗА



- Через 1-1,5 часа делаем обминку



□ Тесто готово –
увеличилось в
объеме в 2-3 раза





РАЗВЕШИВАЕМ ТЕСТО



Формую
т в
ручную



Укладывают
в формы или
на листах





РАССТОЙКА ТЕСТА



Смазывает изделия





© *Valentina Luchina '11*



Выпечка изделий



При t
190-250 C

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

