

A close-up photograph of a large assortment of various baked goods. The collection includes round pastries with swirls, some with dark fillings; triangular pastries with red jam and white icing; round buns with white icing; and various cookies, some with chocolate and others with white icing. The items are piled together, creating a rich, golden-brown color palette.

Виды теста и выпечки

ТЕСТ

- Тесто — основной полуфабрикат в хлебопекарном, бараночном, кондитерском и макаронном производствах, а также при приготовлении мучных изделий в домашних условиях, смесь, образующаяся при замешивании муки, воды, дрожжей, соли, сахара, масла и других ингредиентов.
- Тесто содержит белки, углеводы, жиры, кислоты, соли и другие вещества.



Виды теста:

Дрожжево
е тесто

Слоёное
тесто

Сдобное
тесто

Пресное
тесто

Песочное
тесто

Заварное
тесто

Блинное
тесто

Бисквитно
е тесто

Дрожжевое тесто.

Дрожжевое тесто — полуфабрикат; готовится из муки, воды и дрожжей. В зависимости от конечного продукта добавляют сдобу (соль, сахар, молоко, жир и проч.) и начинку (орехи, семечки, зёрна, фрукты и проч.). Продукты из дрожжевого теста пекут в печи, жарят в жиру и варят над паром или в горячей воде. При этом дрожжевое тесто сильно увеличивается в объёме.



Дрожжевое тесто используется для приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек. Готовят его двумя способами — безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий.



Слоёное тесто

- Слоёное тесто используют для изготовления булочек, тортов и самсы. Его изобретение приписывают французскому художнику Клоду Лоррену . Слоёное тесто может быть как бездрожжевым, так и дрожжевым.
- Основной его компонент, наряду с мукой – сливочное масло или маргарин. Слоёное тесто делается путём неоднократного раскатывания и складывания, в результате чего образуются чередующиеся слои из теста и жира. Для того, чтобы жир застывал и тесто расслаивалось, его охлаждают после раскатки каждого слоя, так что процесс приготовления занимает достаточно много времени – тем дольше, чем больше количество



Сдобное тесто

- **Сдобное тесто – тесто с добавлением большого количества сдобы: дополнительных ингредиентов, которые делают тесто более вкусным и питательным. Состав сдобы может отличаться в зависимости от того, для какого вида выпечки она предназначена. Виды сдобы – молоко, масло и другие молочные продукты, жиры, яйца, меланж (яичная смесь), яичный порошок, пряности, семечки, сухофрукты, мёд, патока, сахар и т.п. Все эти добавки влияют на вид, вкус и консистенцию теста. Сдобное тесто может быть как дрожжевым, так и бездрожжевым: дрожжевое используют для сладкой выпечки, бездрожжевое – в основном, для несладкой.**



Пресное тесто

- Из известных на сегодняшний день сортов теста пресное является наиболее древним. Самый простой его вариант, состоящий из муки и воды, появился в Древнем Египте более 3 тыс. лет до н.э. и получил широкое распространение. Из пресного теста готовили различные изделия (например, лепёшки, лаваш в восточных странах, каравай в России и др.). В дальнейшем, однако, пресное тесто начало постепенно вытесняться дрожжевым.



- Песóчное тéсто — плотное тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла или маргарина без использования разрыхлителя.

Песочное тесто

- Заварное тесто — вид теста, при приготовлении которого вся мука или некоторая её часть из необходимого для приготовления объёма, предварительно заливается кипящей водой и запаривается до нескольких часов.



Заварное тесто

Блинное тесто

Блинное тесто – тесто для выпечки блинов. Оно может сильно различаться по составу в зависимости от вида блинов и предпочтений хозяйки, но основа его та же, что у пресного теста – мука и вода. К основным ингредиентам могут добавляться мука, кисломолочные продукты, яйца, сахар, соль, масло, сода, дрожжи. Главное требование - тесто для блинов должно быть очень жидким, чтобы хорошо растекаться по сковороде.

Бисквитное тесто

Бисквитное тесто – итальянское изобретение, кондитерское тесто для выпечки из сахара, муки и яиц. Основной ингредиент в этом тесте – яйца, которые взбивают с сахаром и мукой. Тесто заливают в смазанную маслом форму и выпекают при 180-200 градусах. Полученный бисквитный корж используют как основу для тортов, пирогов и пирожных.





Виды теста

- *Бисквитное тесто* — используется преимущественно при приготовлении тортов, рулетов и пирожных.
- *Блинное тесто* — жидкое тесто, используется для приготовления блинов.
- *Дрожжевое тесто* — используется при изготовлении многих видов хлеба, пирожков и беляшей.
- *Заварное тесто* — используется при изготовлении пирожных, в том числе эклеров, а также некоторых сортов ржаного и ржано-пшеничного хлеба, например бородинского.
- *Песочное тесто* — используется при изготовлении основ для тортов, а также различных пирожных и печенья.
- *Пресное тесто* — тесто без биологических разрыхлителей, используется при изготовлении пельменей, пиццы, чебуреков и пресных лепёшек.
- *Сдобное тесто* — тесто с повышенным содержанием сдобы: сахара, яиц и масла.
- *Слоёное тесто* — используется при изготовлении слоек и самсы

Виды выпечки

- Сладкая
- Несладкая
- Блины
- Хлеб

Сладкая выпечка



- Сладкая выпечка является наиболее распространенным товаром в кулинарии.
- Наиболее популярными среди большого количества сладкой выпечки являются кексы, пирожные, тортики и печенье.
- В процессе приготовления теста одним из немало важных ингредиентов является сахар в виде песка, а выпекают эти изделия с добавлением начинки, но только сладкой.



Несладкая выпечка

- К несладкой выпечке относятся мясные, рыбные или овощные пироги, а так же пирожки с несладкой начинкой.
- Для этих изделий принято использовать тесто, в составе которого присутствуют дрожжи.



Блины

- Блюдом русской кухни, пришедшем к нам еще с древних времен, являются блины. Они относятся к наиболее экономным мучным изделиям, так как в рецепте приготовления присутствуют доступные не только по стоимости, но и в приобретении ингредиенты.
- Блинчики обычно выпекаются на сковороде, обладают круглой формой, мягкие и очень приятные на вкус. В качестве начинки можно использовать мясо, грибы, рыбу, варенье, творог.



Хлеб

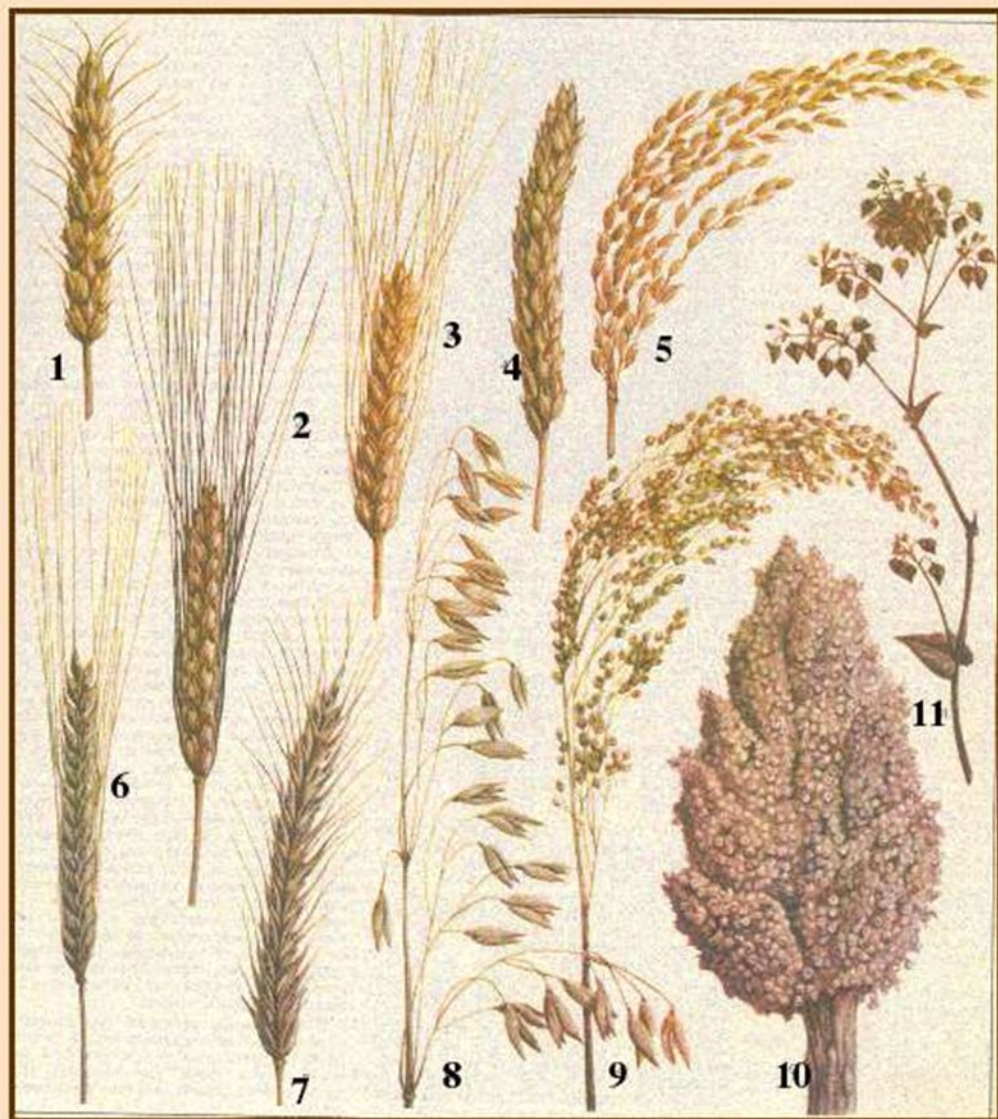
- Под именем «хлеб» известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых злаков.
- Главнейшие хлебные культуры: пшеница, рожь, ячмень, кукуруза, рис, просо, овёс, сорго и дурра. Кроме злаков роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим: например, маниоку (кассаве), нескольким видам пальм, хлебному дереву (*Artocarpus*), арророуту и прочим.



Хлебное дерево



Зерновые хлебные культуры:



1 – остистая
мягкая пшеница;

2,3 – твёрдая
пшеница;

4 – безостая
мягкая пшеница;

5 – рис;

6 – ячмень;

7 – рожь;

8 – овёс;

9 – просо;

10 – сорго;

11 – гречиха.