

Кулинария

Мучные изделия



На этом уроке

1

узнаем, какие инструменты и приспособления используют для изготовления мучных изделий;

2

обсудим продукты для приготовления мучных изделий.



Мучные изделия – это продукты питания, которые получают в результате выпекания теста.

Кулинарные работы

Важно строго соблюдать санитарно-гигиенические правила:

- тщательно мыть руки с мылом;
- надевать спецодежду (фартук с косынкой);
- рабочее место и инвентарь содержать в чистоте;
- инструменты и приспособления хранить на кухне в специально отведённом для них месте.

Перед тем как приступить к приготовлению мучных изделий, нужно подготовить рабочее место, а также всю необходимую посуду и инструменты для работы.

Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для замешивания теста



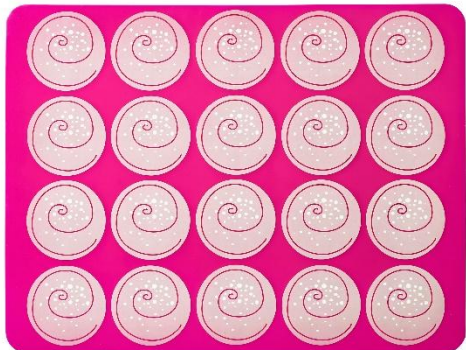
Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для разделки теста



Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для выпечки теста



Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для подачи мучных изделий



Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для отделки мучных изделий



Инструменты и приспособления для замешивания теста

Сита нужны для просеивания муки. Они отличаются диаметром и размером ячеек.



Инструменты и приспособления для замешивания теста



Инструменты и приспособления для замешивания теста

Мерный стакан более точно подскажет количество взятых сыпучих продуктов или жидкости.



Инструменты и приспособления для замешивания теста

Мерный стакан более точно подскажет количество взятых сыпучих продуктов или жидкости.



Инструменты и приспособления для замешивания теста

Миски пригодятся для замешивания теста, взбивания яиц и масла.



Инструменты и приспособления для замешивания теста

Деревянные ложки, миксер и венчики применяют для взбивания масла, яиц, сливок и других продуктов.



Инструменты и приспособления для разделки теста

Кухонные доски используют для раскатывания и формовки теста.



Инструменты и приспособления для разделки теста

Скалки используют для раскатки теста.



Инструменты и приспособления для разделки теста

Скалки используют для раскатки теста.



Инструменты и приспособления для разделки теста

Ножи пригодятся для разделки теста.



Инструменты и приспособления для разделки теста

Формы-выемки нужны для формирования теста.



Инструменты и приспособления для выпечки теста

Листы и противни применяют для выпекания.



Инструменты и приспособления для выпечки теста



Формы без дна ставят на лист или противень.

Формы с дном смазывают маслом, тщательно промазывая все узоры формы, или выстилают промасленной бумагой и заполняют тестом.

Инструменты и приспособления для подачи мучных изделий

Кондитерские щипцы и поварские лопатки используют для подачи мучных изделий.



Инструменты и приспособления для отделки мучных изделий

Кондитерские шприцы и отсадочные мешки нужны для украшения кондитерских изделий.



Продукты для приготовления мучных изделий

Основным продуктом в приготовлении мучных изделий является мука.

В её состав входят:

- белки;
- углеводы;
- жиры;
- витамины;
- минеральные вещества.



Виды муки

пшеничная

ржаная

кукурузная

овсяная

гречневая

ячневая

гороховая

Качество муки

Цвет

Качественная пшеничная мука имеет белый цвет или немного кремовый оттенок, ржаная мука – серовато-белый цвет.

Запах

Запах муки должен быть без примеси плесенного, затхлого.

Вкус

Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой.



Качество муки



Хранить муку желательно в сухом, хорошо проветриваемом месте.

Качество муки

.....



Продукты для приготовления мучных изделий

В зависимости от вида теста при изготовлении мучных изделий добавляют различные жидкости.



Продукты для приготовления мучных изделий



Если на масле или маргарине появились плёнка или загрязнения, то их нужно зачистить, а при образовании плесени – отбраковать.

Продукты для приготовления мучных изделий

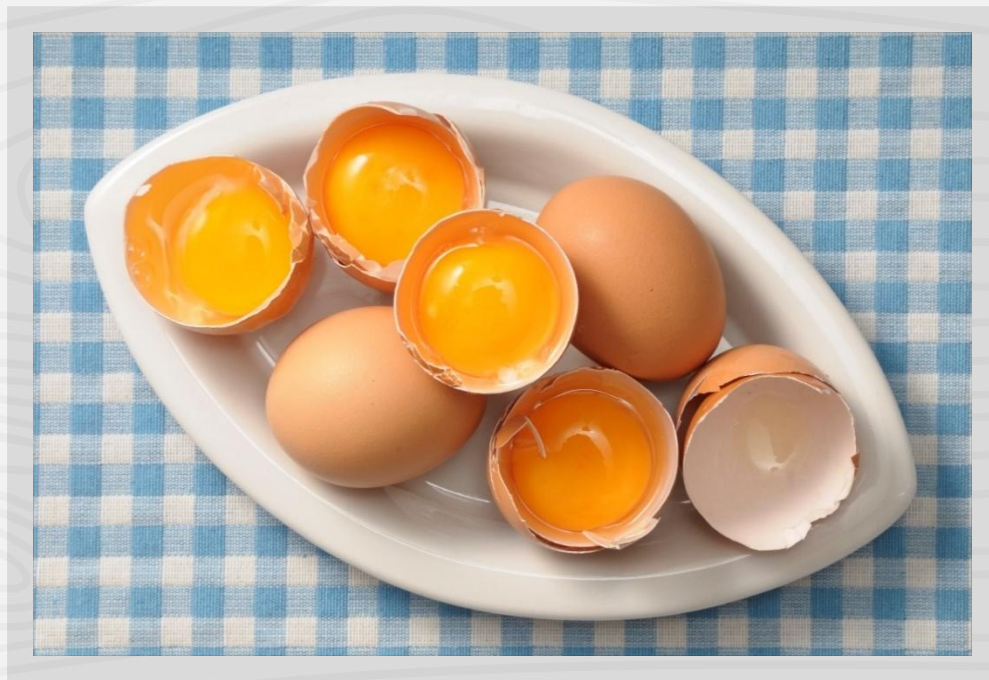


Шоколад перед применением растапливают на водяной бане и процеживают через сито.



Орехи очищают, поджаривают и при необходимости дробят.

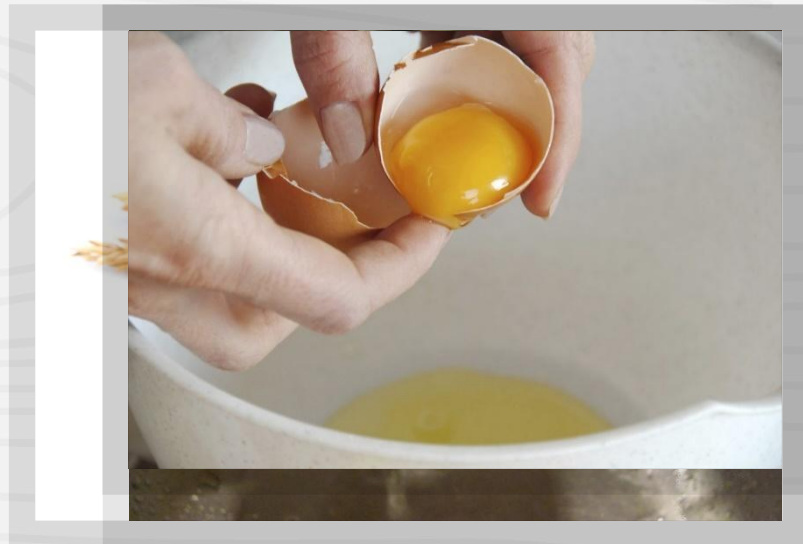
Продукты для приготовления мучных изделий



Желток придаёт тесту желтоватый оттенок, взбитые белки – воздушность.

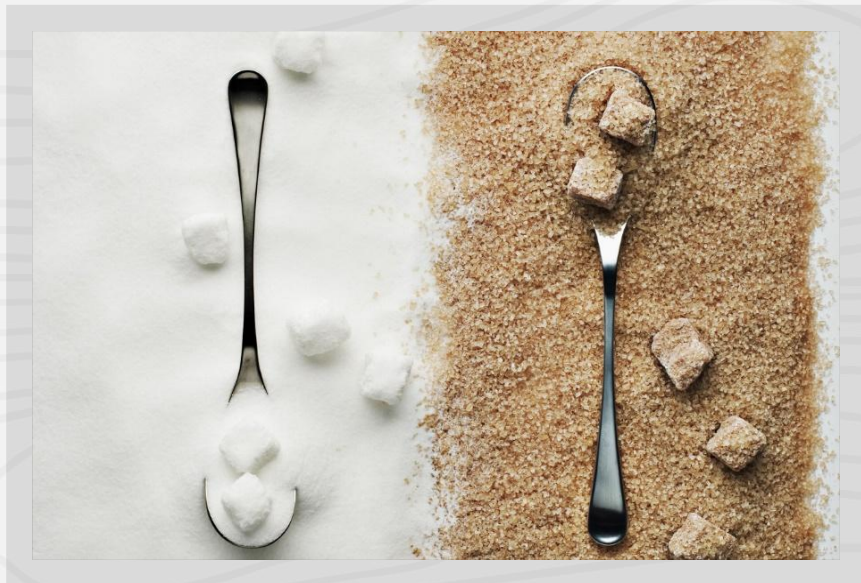
Правила определения качества яиц

- ✓ яйца должны быть свежими и не должны быть треснутыми;
- ✓ перед употреблением яйца нужно хорошо промыть проточной водой;
- ✓ яйца следует проверить на доброкачественность.



Продукты для приготовления мучных изделий

Сахар придаёт тесту мягкость, пластичность.



Продукты для приготовления мучных изделий

Поваренная соль – это важнейшая вкусовая добавка.



Продукты для приготовления мучных изделий

Иногда в тесто добавляют различные пряности.



Продукты для приготовления мучных изделий



Продукты для приготовления мучных изделий



Продукты для приготовления мучных изделий



Продукты для приготовления мучных изделий



Продукты для приготовления мучных изделий



Продукты для приготовления мучных изделий



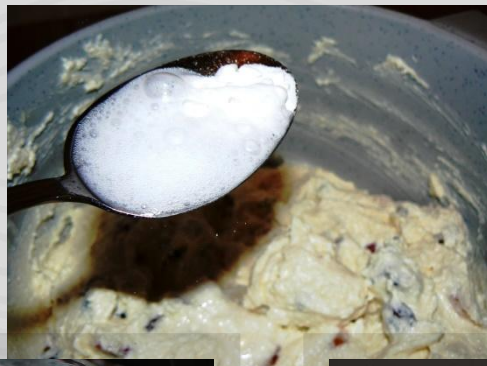
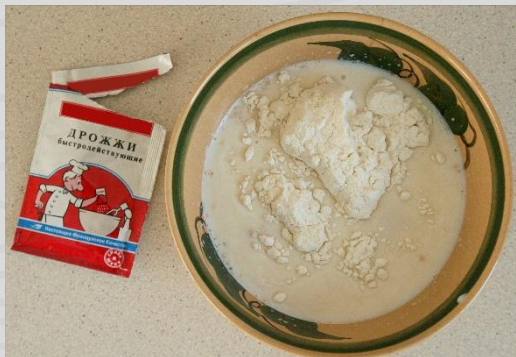
Изделия из такого теста будут плохо усваиваться организмом.

Продукты для приготовления мучных изделий

Чтобы улучшить качество теста, сделать его пористым, в него добавляют разрыхлители.



Продукты для приготовления мучных изделий



Итоги урока

Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для замешивания теста



Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для выпечки теста



Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для разделки теста



Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий

Для подачи мучных изделий



Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий



Итоги урока

Продукты для приготовления мучных изделий

Основным продуктом в приготовлении мучных изделий является мука.

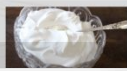
В её состав входят:

- белки;
- углеводы;
- жиры;
- витамины;
- минеральные вещества.



Продукты для приготовления мучных изделий

В зависимости от вида теста при приготовлении мучных изделий используют различные жидкости.



Продукты для приготовления мучных изделий



Если на масле или маргарине образовалась плёнка или загрязнения, то их нужно зачистить, а при появлении плесени – отбраковать.

Продукты для приготовления мучных изделий



Шоколад
растоп
проце)

Продукты для приготовления мучных изделий

Поваренная соль – это важная вкусовая добавка.



Продукты для приготовления мучных изделий



Продукты для приготовления мучных изделий

Иногда в тесто добавляют различные пряности.



Продукты для приготовления мучных изделий

Сахар придаёт тесту мягкость, пластичность.



Продукты для приготовления мучных изделий

Чтобы улучшить качество теста, сделать его пористым, в него добавляют разрыхлители.

