

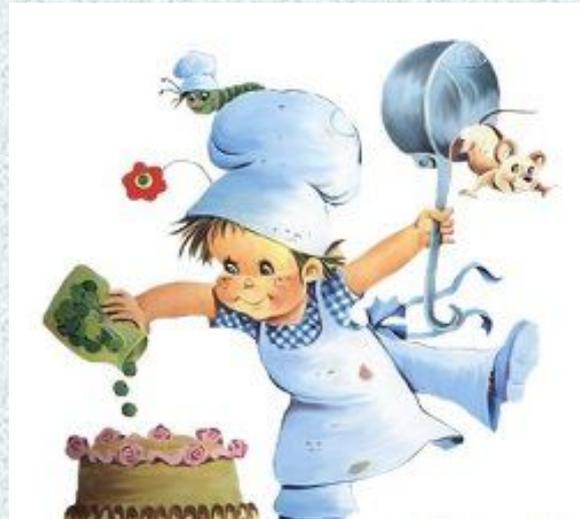


Влияние компонентов теста на качество изделий

6 класс

Содержание

- Продукты для приготовления мучных изделий
- Виды начинок для изделий из дрожжевого теста
- Украшения для изделий из теста



Продукты для приготовления мучных изделий

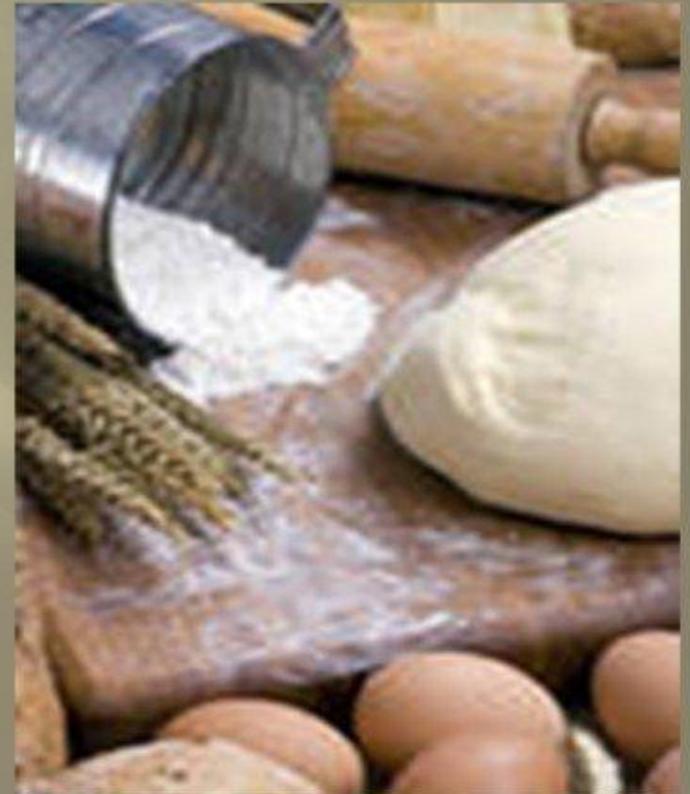
Состав теста

Основное сырье:

- ▣ Мука (пшеничная, ржаная или их смесь);
- ▣ Хлебопекарные дрожжи;
- ▣ Вода;
- ▣ Поваренная соль.

Дополнительное сырье:

- ▣ Сахар;
- ▣ Жиры;
- ▣ Яйца;
- ▣ Сухое молоко;
- ▣ Мак;
- ▣ Пряности.



1. МУКА -

– основной продукт в приготовлении теста. Это порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы

**Пшеничная
мука**



**Ржаная
мука**



**Гречневая
мука**



**Кукурузная
(маисовая)
мука**



**Ячменная
мука**



Мука



Показатели качества вырабатываемой муки

Сорт	Зольность, %	Клейковина, %	Цвет
Высший сорт	0,55	30	Белый с кремовым оттенком
1 сорт	0,75	28	То же
2 сорт	1,25	25	То же
Обойная	2,00	20	Белый с сероватым оттенком

Как определить доброкачественность муки?

- по вкусу
- по запаху
- по цвету
- по влажности



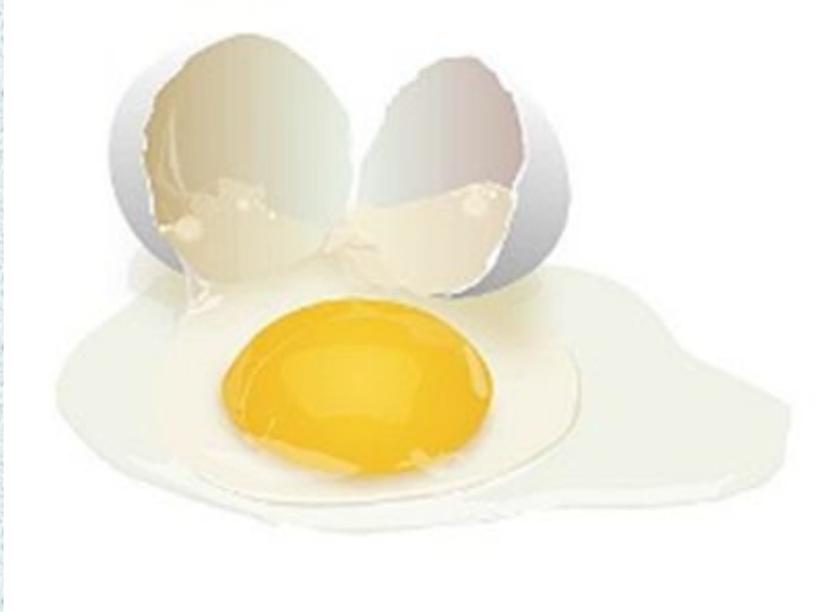
Жиры



Для производства мучных кондитерских изделий применяют натуральные твердые и жидкие растительные масла, сливочное масло, маргарин, кондитерские жиры.

Они придают изделиям пластичность, вкус сдобы и рассыпчатость (в некоторых случаях являются разрыхлителем), приятный цвет на изломе. Они повышают пищевую ценность изделий, улучшают вкусовые качества, способствуют более длительному хранению, создают слоистость.

Яйца



Белок яйца обладает связующими свойствами, он – хороший пенообразователь, удерживает сахар. Объем белка при взбивании увеличивается в 7 раз, добавление сахара снижает его в 1,5 раза.

1. Применение одного белка дает высокую пористость и воздушность, но ускоряет процесс очерствения конечного продукта.
2. Желтки улучшают структуру теста, придают нежный вкус изделиям.
3. Применение целого яйца дает следующие плюсы:
 - Улучшает подъём теста
 - Улучшает эластичность и пластичность
 - Увеличение размера продукта во время выпечки
 - Положительно влияет на структуру и качество мякиша
 - Удлиняет время хранения.

Сахар



- Сахар сильно влияет на тесто: меняет структуру теста, придает вкус и повышает калорийность кондитерских изделий, способствует образованию цвета корки, делает его мягче, сокращает количество необходимой жидкости, делает тесто менее эластичным, но более пластичным, увеличивает длительность процесса подхода теста.

Поваренная соль



Соль не только придает приятный и привычный для человека вкус. Соль улучшает структурно-механические свойства теста и вкус изделий.

Соль выполняет несколько функций при выпечке изделий:

- влияет на вкус продукта;
- снижает активность воды в продукте и, следовательно, увеличивает его срок годности;
- тормозит деятельность дрожжей, и поэтому ее можно использовать, чтобы управлять брожением;
- делает тесто менее липким;
- способствует образованию цвета корки, особенно при использовании длительного брожения.

Молочные продукты



- Молоко делает клейковину в муке более эластичной, что увеличивается период свежести изделия.
- Если выбирать между молоком и водой, для сдобы, конечно же, предпочтительнее использовать молоко. Оно улучшает структуру мякиша, теста на молоке отличаются большей стабильностью, и хорошо поддаются формовке.

Способы рыхления теста

микробиологический

Дрожжи



химический

**Пекарские
порошки
Питьевая
сода**



механический

**Замес
или взбивание
теста**



Разрыхлители теста

Мука с водой дает клейкую массу, которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становится грубой. Изделия из такого теста плохо усваиваются. Чтобы улучшить качество теста, применяют разрыхлители, придающие ему пористость. В качестве разрыхлителей используют дрожжи (свежие, сухие) и пищевую соду.

Пищевую соду как разрыхлитель всегда используют вместе с кислотой.



Дрожжи



Пищевая сода



Приготовление гашеной соды:

Ингредиенты для гашеной соды: сода 1 ч.л., пищевая кислота 1 ст. л.

В ёмкость поместить необходимое количество соды, оно указывается в рецептах и гасится с помощью пищевых кислот. Можно использовать столовый или яблочный уксус, лимонный сок или уксусную эссенцию. Если используется уксусная эссенция, то её нужно предварительно развести водой в приблизительно в 10 раз. Сода сначала зашипит, а потом, после гашения, перестанет шипеть. Соду можно добавлять в кондитерское изделие.



Ароматизаторы



**Кожура
цитрусовых**



**Молотая
корица**



Тмин



Какао



Шафран



Ванилин



Наполнители



Орехи



Изюм



Мак



Курага



Украшения для изделий из

теста



Марципан



Фрукты



Тесто



Посыпка



**Рисовальная
масса**



Штрейзель



Карамель



Шоколад



Желирующие вещества, пищевые красители



Желатин



Агар

Агар – растительный клей, вырабатываемый из некоторых видов морских водорослей.



Пищевые красители



Виды начинок для изделий из теста



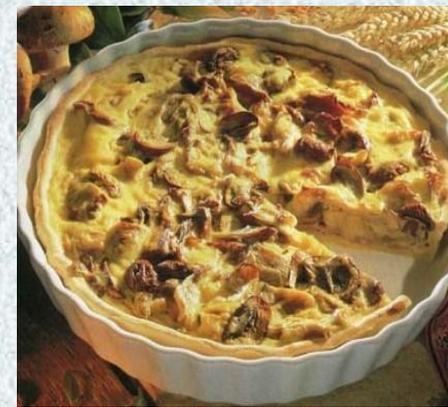
Начинка из мяса



Начинка из субпродуктов



Начинка из круп, яиц



Начинка из грибов



Начинка из овощей



Начинка из творога



Начинка из фруктов



Начинка из орехов и мака



Домашнее задание:

- Составить в тетради таблицу продуктов для приготовления теста для булочек.
- Выписать в таблицу необходимые продукты и их назначение.

Название продукта	Количество	Назначение продукта
Мука		
Дрожжи		
Сахар		
Соль		
Молоко		
Масло		