

# МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Лихонина Ольга Петровна  
ГБОУ СОШ №657  
Г. Москва

# МУКА

***Мука-основная составляющая часть для  
замески теста***



# РАЗРЫХЛИТЕЛИ ТЕСТА

*Пищевая сода (химическая)*



*2) Дрожжи  
(микробиологические)*



*3) С помощью взбивания и  
переслаивания теста  
(механические)*



# ВИДЫ ТЕСТА

**Песочное**



**Слоёное**



**Бисквитное**



**Заварное**



# КАЧЕСТВО



- 1) *Подъем*
- 2) *Вкус*
- 3) *Запах*
- 4) *Внешний вид*
- 5) *Качество муки*



# ДОБАВЛЕНИЕ

*В мучные изделия*

# АРОМАТОВ

*добавляют:*

- 1) Шафран*
- 2) Лимонную цедру*
- 3) Корицу*
- 4) Какао*

