

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*

