

Виды теста и выпечки.

Кулинария. 7 класс





Продукты для приготовления
выпечки:

1. Мука.
2. Жир.
3. Яйца.
4. Сахарный песок и сахарная пудра.
5. Соль.
6. Для ароматизации: цедра лимона и апельсина, какао, корица, ванилин.
7. Разрыхлители.
8. Пищевые красители.

Оборудование, инструменты и приспособления.



Духовые шкафы оснащены большим обзорным окном, позволяющим контролировать процесс готовки через закрытую створку. Могут иметь дисплей, на котором отображается информация о параметрах приготовления, а также таймер и электронные часы.

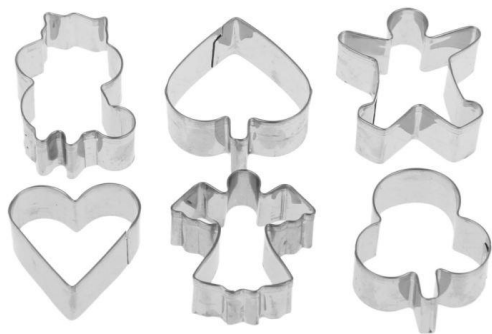
Электрические бытовые
приборы для приготовления
выпечки



Формы для выпечки.



Инвентарь для выпечки.



Виды теста

Тесто

Дрожжевое

Бездрожжевое

Опарное

Безопарное

Бисквитное

Слоеное

Заварное

Песочное

Пресное



Дрожжевое тесто

Готовят двумя способами – безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с небольшим количеством сдобы (масла, сахара и яиц). Опарный способ применяют для изготовления сдобных изделий. Из дрожжевого теста выпекают различные изделия: пончики, сухарики, пироги, ватрушки и т.д.



Бисквитное тесто

Бисквитное тесто является основой для самых разнообразных тортов, рулетов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем. Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки. Основной ингредиент в этом тесте – яйца, которые взбивают с сахаром и мукой.



Заварное тесто

Заварное тесто получило свое название от способа приготовления. При приготовлении заварного теста мука соединяется с кипящей водой и жиром и варится либо запаривается до нескольких часов.

Заварное тесто готовится без сахара, имеет пресный вкус и разнообразное применение. Такое тесто приготавливается без каких-либо разрыхлителей.

Особенностью заварного теста из пшеничной муки является наличие больших пустот внутри изделий, которые заполняются кремом или другой начинкой.



Пряничное тесто

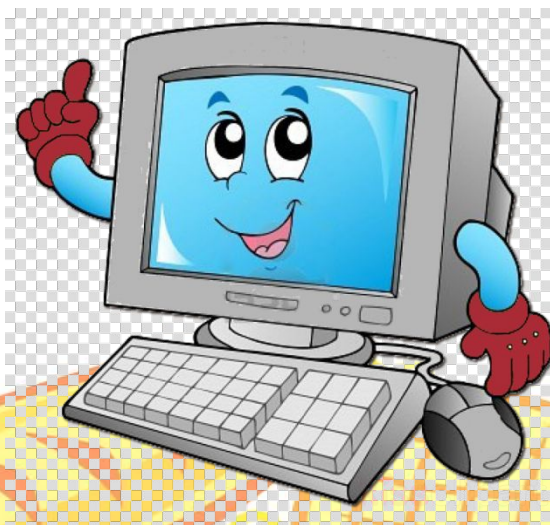
Специальное тесто готовят для пряничных изделий – пряников и коврижек.

В зависимости от содержания сахара и мёда бывают трёх видов: медовое, сахарное и медово-сахарное.



Домашнее задание

1. Выясните, как на Руси встречали весну, в честь какого праздника пекли «жаворонков» из дрожжевого теста.
2. Откуда происходит название «пряник»? Как появился выпуклый рисунок на пряниках?



A decorative border surrounds the central text, featuring stylized illustrations of various breads (loaves, rolls, and a braided loaf), wheat stalks, and circular patterns with dots and swirls, all in shades of yellow and orange.

Спасибо за внимание!