

# ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



- **Хлеб** — хлебобулочное изделие, получаемое путём выпекания теста.



# В СОСТАВ ХЛЕБА ВХОДИТ:

---

- Углеводы
- Белки
- Жиры
- Минеральные вещества
- Клетчатка
- Витамины

# СЫРЬЁ ПРИМЕНЯЕМОЕ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ

Для получения хлеба используют:

## Сырье применяемое в хлебопечении

Для получения хлеба используют.

Основное сырье:

- Мука,
- Вода,
- Соль,
- Дрожжи

Вспомогательное сырье:



A photograph showcasing a variety of breads. In the center, a large, round loaf of bread is sliced open, revealing a soft, porous interior. To its right, another round loaf is topped with a golden-brown crust and numerous dark, oval-shaped seeds. In the foreground, several smaller, golden-brown rolls are visible. The breads are arranged on a light-colored surface, possibly a tablecloth, with several stalks of wheat or barley scattered around them. The background consists of a woven wicker basket, adding a rustic touch to the scene. The overall lighting is warm and natural, highlighting the textures of the bread and the grain.

# Ассортимент Хлеба

# Хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки

- Ржаной хлеб (выпекают штучным, формовым)
- Бородинский (выпекают штучным, формовым, хлеб имеет



- Рижский хлеб (выпекают в виде батонов, хлеб имеет светлый цвет, сладковатый вкус )



- Минский хлеб (имеет форму батона, вкус кисловатый, мякиш более светлый)



- Дарницкий хлеб  
(вырабатывают  
формовым или  
подовым)



- Российский хлеб  
(выпускают  
подовым и  
формовым )



- Ароматный хлеб





# □ БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Батоны
- Булки
- Сайки
- Плетённые изделия
- Калачи

# □ СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ :

- сдоба



# ХРАНЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

---

- Хранят хлебные изделия в чистых, сухих помещениях при температуре 10 градусов
- Срок хранения для ржаного хлеба из сеяной муки- 34 ч., для остальных-36 ч.
- Булочные изделия от 16 до 24 ч.

# ТЕСТ:

---

- 1. Что такое хлеб?
- 2. Что входит в состав хлеба?
- 3. Что используют для получения хлеба?
- 4. Назовите булочные изделия
- 5. Где хранится хлеб?
- 6. Сколько времени хранится хлеб?