

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, a smaller, round loaf is topped with dark seeds. In the foreground, several small, golden-brown rolls are visible. The breads are arranged on a light-colored surface, possibly a tablecloth, with several stalks of golden wheat scattered around them. The background consists of a woven wicker basket. The overall scene is warm and inviting, emphasizing the natural ingredients of the bread.

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?