Индивидуальный проект

Тема: «Физико-химические процессы, происходящие в процессе хранения и приготовления десертов»

Проверил преподаватель:
Катроша О.Я
Выполнили: Зимина А.А
Гришина Д.В
Группа ПК-68
Профессия: Повар, кондитер

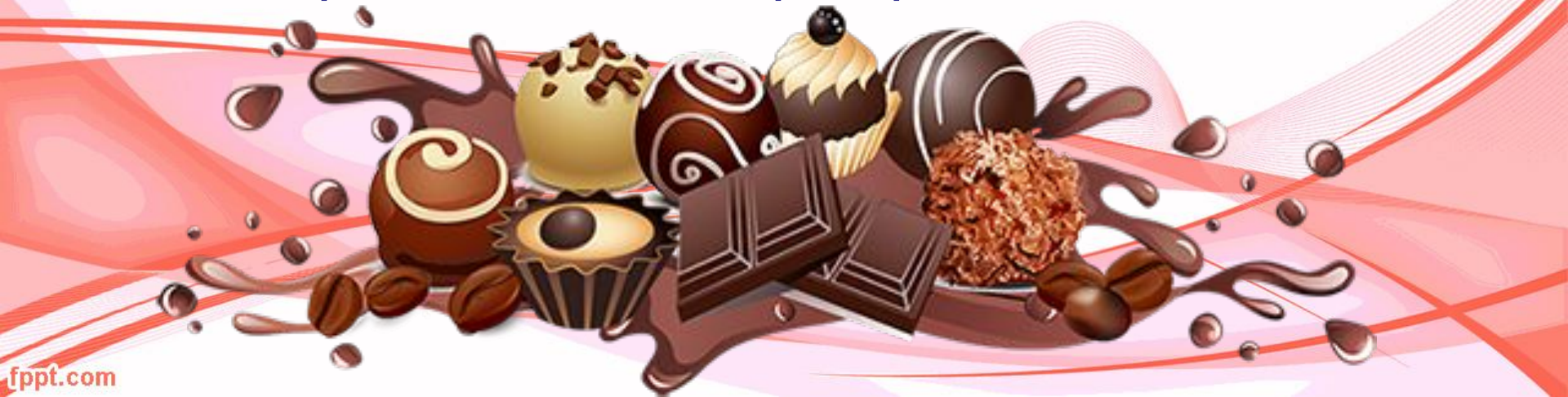
fppt.com

- **Цель**: *изучить ассортимент кондитерских изделий, сроки, условия хранения, способы приготовления. Изучить процессы происходящие внутри продуктов при определенных условиях*

fppt.com

Задачи

1. Выявить физико-химические свойства кондитерских изделий при хранении и приготовлении
2. Рассмотреть разновидность реакций кондитерских десертов на различные условия их хранения
3. Выявить, какие процессы происходят внутри кондитерских изделий при приготовлении



fppt.com

Физико-химические изменения теста в процессе выпечки.

- *При прогреве теста до температуры 50—70°С белковые вещества теста денатурируются и коагулируют*

fppt.com

Кондитерские изделия

- *Кондитерские изделия — пищевые продукты, отличающиеся высоким содержанием углеводов и предназначенными для употребления на десерт в качестве сладкой продукции*

fppt.com

Хранение

При хранении кондитерских изделий, содержащих значительное количество жира, кроме химического окисления, может быть биохимическое окисление, которое осуществляется под действием ферментов липазы и липооксидазы

fppt.com

Качество

Качество готовых кондитерских изделий зависит от уровня автоматизации производства, рецептуры, соблюдения технологического режима, квалификации кадров, управления качеством в течение всего производственного цикла.

fppt.com

Способы хранения кондитерских изделий

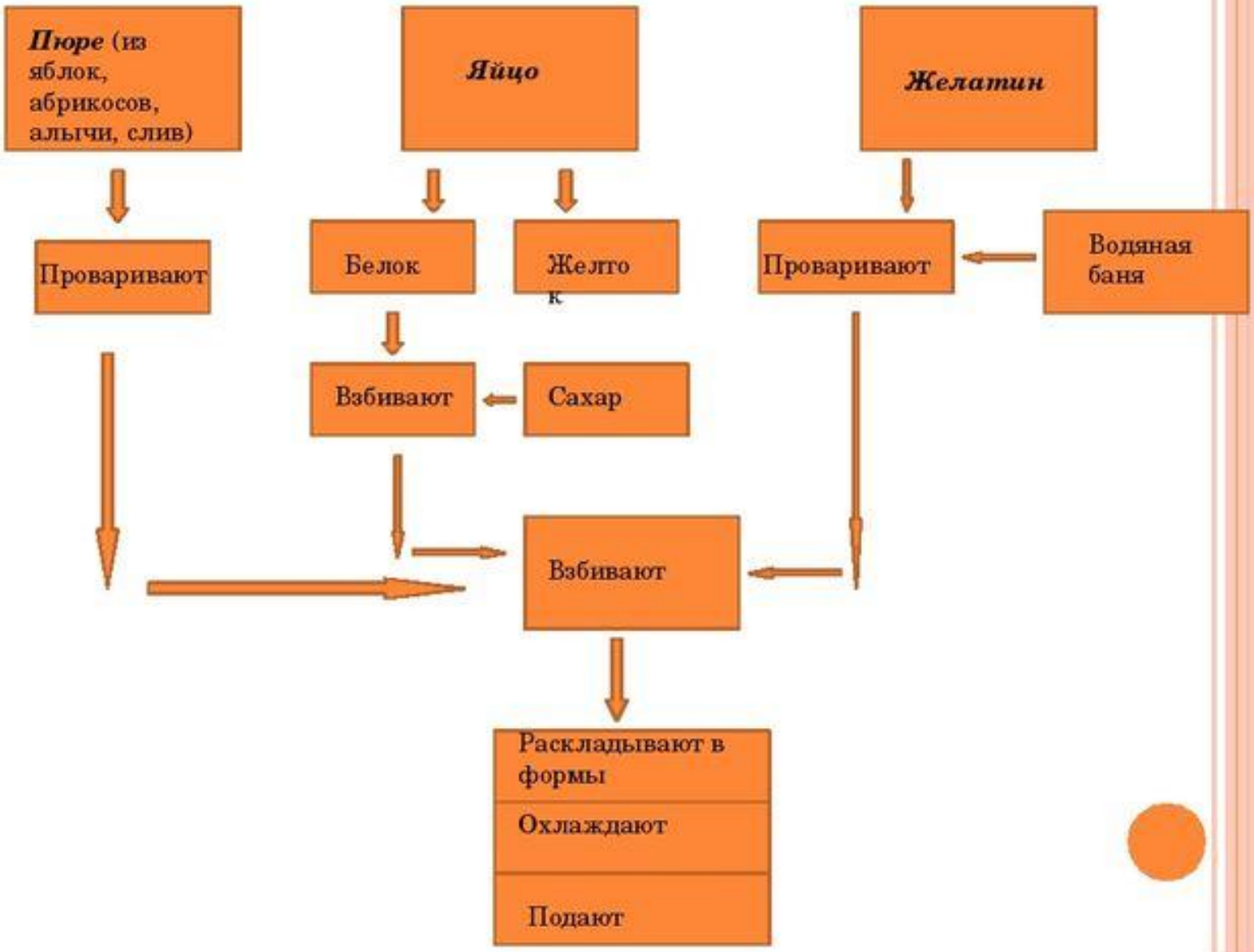
Основными показателями, характеризующими режим хранения товаров, являются температура воздуха и относительная влажность воздуха, санитарно-гигиенические условия, освещенность, вентиляция помещений. Большое значение имеет правильное размещение и укладка товаров, соблюдение правил товарного соседства.

fppt.com

Процесс приготовления холодных десертов из фруктов и ягод

fppt.com

Самбук абрикосовый



fppt.com

Желе из вишни

fppt.com

Ассортимент кондитерских изделий

fppt.com

Требования к качеству желе

- *Желе — консистенция должна быть студнеобразной, сохраняющей форму на изломе, но не грубой и не резинистой. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Иногда в нем заливают целые ягоды или дольки апельсинов и мандаринов.*

fppt.com

Заключение

Вывод: *изучили ассортимент кондитерских изделий, сроки, условия хранения, способы приготовления. Изучили процессы происходящие внутри продуктов при определенных условиях.*

fppt.com

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

fppt.com