Экспериментальная работа
Опыт №1

Матвей Царев

Подготовка дрожжевого теста

Для теста тщательно смешали муку с сахаром, дрожжи и воду.

Поставили посуду с тестом в теплое место

Тесто стало подниматься очень быстро и заполнило всю посуду

Разделка теста

При разрезании теста выяснилось, что оно внутри действительно пористое.

Вкусный результат

Выводы

1 **Дрожжи-это микроскопические грибы, которые питаясь сахаром, выделяют углекислый газ, делая тесто пористым и воздушным. В жаркой печи пузырьки лопаются, газ уходит, а дырочки в душистом хлебе остаются.**

2 **Дрожжи чувствительны к температуре окружающей среды. Скорость их размножения увеличивается с повышением температуры.**