

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



A background image showing a dense cluster of yeast cells under a microscope. The cells are mostly spherical and some show budding, where a smaller cell is attached to the surface of a larger one. The color is a pale yellowish-green.

Выводы

1 Дрожжи-это микроскопические грибы, которые питаются 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.