

Индивидуальный проект

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

Проверил преподаватель:

Катроша О.Я

Выполнили: Зими́на А.А

Гришина Д.В

Группа ПК-68

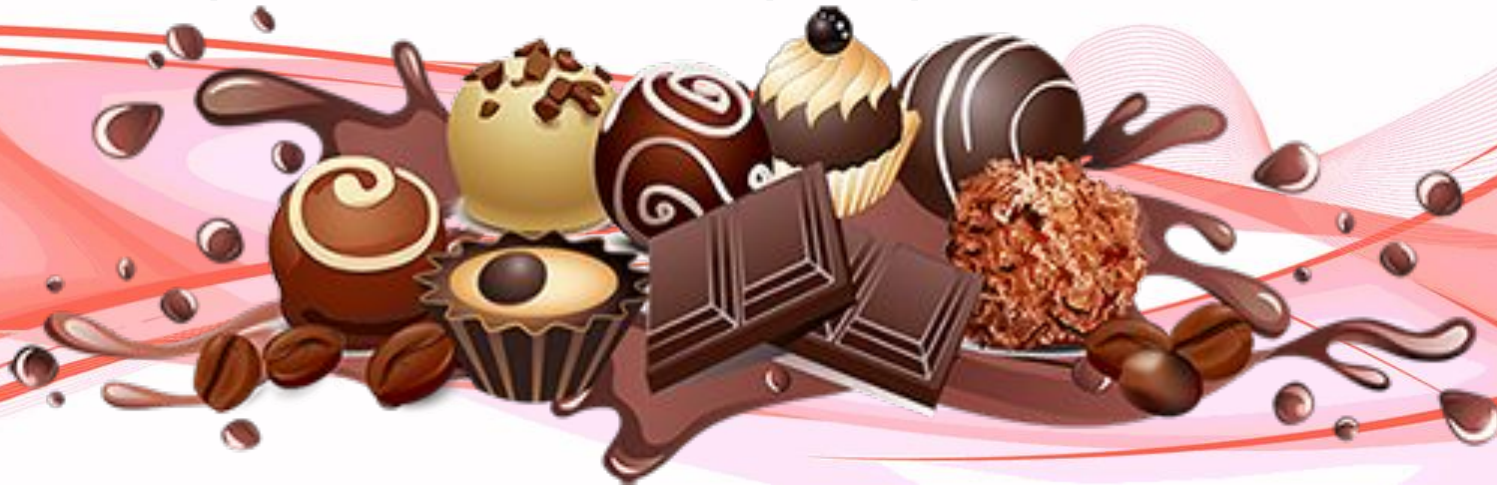
Профессия: Повар, кондитер

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



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*



Физико-химические изменения теста в процессе выпечки.

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



Ассортимент кондитерских изделий



Мороженное

- Оно содержит молочный жир, белки, углеводы, минеральные вещества и витамины, легко усваивается организмом



Взбитость смеси

- *характеризуется степенью насыщения ее воздухом во время фризирования*



Сахароза

- Структура мороженого также улучшается с увеличением содержания в смеси сахарозы. Сахароза снижает температуру замерзания смеси и положительно влияет на кри



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**