

Виды теста



A decorative border surrounds the text, featuring various types of breads and pastries in shades of yellow and orange. The items include round loaves with spiral patterns, crescent-shaped pastries, and loaves with diagonal slashes. The background is filled with small circles and swirls.

Продукты для приготовления выпечки:

1. Мука
2. Жир
3. Яйца
4. Сахарный песок и сахарная пудра
5. Соль
6. Для ароматизации: цедра лимона и апельсина, какао, корица, ванилин
7. Разрыхлители
8. Пищевые красители

Оборудование, инструменты и приспособления



Духовые шкафы оснащены большим обзорным окном, позволяющим контролировать процесс готовки через закрытую створку. Могут иметь дисплей, на котором отображается информация о параметрах приготовления, а также таймер и электронные часы.

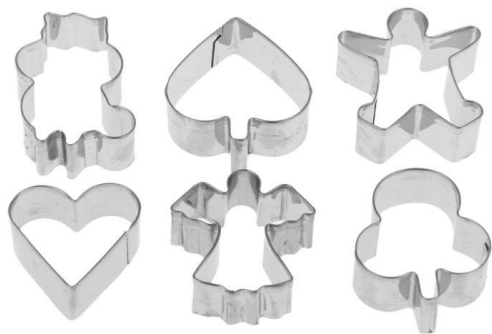
Электрические бытовые
приборы для приготовления
выпечки



Формы для выпечки



Инвентарь для выпечки



Виды теста

Тесто

Дрожжевое

Бездрожжевое

Опарное

Безопарное

Бисквитное

Слоеное

Заварное

Песочное

Пресное





Домашнее задание:

Найти информацию о сырье, которое входит в состав бисквитного, песочного, слоеного и заварного теста.

Оформить в тетради в виде таблицы.