06.04.2020г.

Урок №10

Задание по дисциплине «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»

Составить конспект.

Тема « Разрыхлители теста »

Разрыхлителями теста являются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость.

Разрыхлители подразделяются на три группы:

Первая группа - **химические**

1.натрий двууглекислый - сода пищевая

2.аммоний углекислый.

Вторая группа - **биологические**

1. Дрожжи

Третья группа - **механические**

1. Белки яичные взбитые

Химические разрыхлители. Натрий двууглекислый (сода пищевая) - белый кристаллический порошок с солоноватым слабощелочным вкусом.

Применяют натрий двууглекислый для приготовления теста, где используют для приготовления песочного, пряничного, сдобно-пресного теста.

Соду в тесто кладут строго по норме. При избытке соды мучные кондитерские изделия приобретают темно-желтую окраску, неприятный вкус, запах, разрушаются витамины.

Перед замесом теста соду просеивают через сито или растворяют в холодной воде и процеживают.

Аммоний углекислый представляет собой кристаллический порошок.

Применяют для приготовления теста, где используют для приготовления песочного, пряничного, сдобно-пресного теста.

Аммония углекислого используют в три раза меньше чем соды пищевой. Перед использованием аммоний растворяют в теплой воде температурой не выше 25 градусов. Хранят аммоний углекислый в герметически закрытой таре.

Биологические разрыхлители. Дрожжи – это микроорганизмы (дрожжевые грибы), состоящие из отдельных неподвижных клеток, которые в благоприятных условиях очень быстро размножается. Снаружи клетка покрыта оболочкой. Под микроскопом дрожжевая клетка по своей форме напоминает ягоду винограда.

В процессе жизнедеятельности дрожжей сахара превращаются в спирт углекислый газ: пузырьки углекислого газа создают внутри теста поры, при этом тесто увеличивается в объеме и «подходит».

Пекари используют **прессованные** и **сухие** дрожжи.

Свежие прессованные дрожжи имеют светло- серую окраску, приятный, слегка спиртовой запах. Прессованные дрожжи перед использованием растворяются в теплой воде при температуре 30-35 градусов, процеживаются и используются.

Сухие дрожжи поступают в виде порошка, крупки или таблеток. Они имеют желтовато-сероватый цвет. Хранятся в закрытой таре, сухом месте и используются в течении года. Сухих дрожжей берут по массе в 3 раза меньше, чем свежих прессованных. Перед использованием сухие просеянные дрожжи лучше соединить с мукой и использовать для приготовления теста.

Механические разрыхлители. Механический способ разрыхления применяется для приготовления теста бисквитного, заварного, белкового теста и для блинчиков. Этот способ основан на взбивании теста.

Лучше всего взбиваются **яичные белки**. При правильном взбивании они увеличиваются в объеме в 5-7 раз, хорошо сохраняют свою структуру.

Яичные белки охлаждают и взбивают, сначала на медленной скорости, а потом на быстрой скорости до увеличения в объеме.

Во время взбивания масса увеличивается в объеме, готовность определяется по устойчивой пене и для укрепления структуры белка добавляют сахарный песок и лимонную кислоту.

06.04. 2020 г.

Практическое занятие № 6

по дисциплине» Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.

Работу выполнить в тетради для практических работ.

Тестовое задание по теме: « Овощи и плоды »

1. При какой температуре на складе хранят овощи:
   (укажите правильный ответ)
   А. при температуре от 5 -8 градусов
   Б.при температуре от 10 -12 градусов
   В. При температуре от 15 -18 градусов
2. Какую капусту чаще используют для приготовления фарша:
   (укажите правильный ответ)
   А. цветную капусту
   Б. белокочанную капусту
   В. китайскую капусту
3. Какой лук используется в свежем виде для приготовления фарша:
   (укажите правильный ответ - этот лук не подвергают тепловой обработке - жарке.)
   А.лук зеленый
   Б. лук репчатый

4. Продолжить ответ.
Что такое изюм -
Что такое «киш-миш» -
5.Укажите какие ягоды используют для приготовления начинки для Пирогов.
6. Ответить на вопрос.
Что такое ревень -
7.Какой вкус имеет ревень (укажите правильный ответ).
А.кислый
Б.сладкий
В. кисло- сладкий

06.04. 2020 г.

Практическое занятие № 7

по дисциплине» Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.
Работу выполнить в тетради для практических работ.
Составить конспект. По теме «Назначение пищевых добавок: « Пряности» «Орехи и мак»

Орехи и мак

Орехи благодаря вкусовым питательным свойствам широко применяют при изготовлении кондитерских изделий. Их используют в целом и измельченном виде при изготовлении теста, до 4 ^{o}С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Фундук - наилучшие вкусовые качества приобретают при обжаривании, для чего их на несколько минут помещают в жарочный шкаф.

Миндаль - бывает двух видов: горький – обладающий сильным ароматом и сладкий – менее ароматный. Ядро миндаля используют, не освобождая от оболочки. Если необходимо ее удалить, миндаль погружают на несколько минут в кипяток.

Грецкие *орехи* используют для изготовления начинок, посыпок, украшений.

Арахис перед использованием обжаривают.

Кешью – орехи, произрастающие в тропических странах, имеют приятный сладковатый вкус. Используют для теста и отделки изделий.

Фисташки имеют ярко-зеленую окраску ядра и приятный сладковатый, слегка маслянистый вкус. Используют в рубленом виде для посыпки изделий.

Мак используют при изготовлении изделий из дрожжевого теста для посыпки, начинок.

Пряности

Пряности. Высушенные и измельченные части растений, содержащие ароматические вещества, широко применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий, особенно пряников. Они придают изделиям специфические аромат и вкус.

Хранят пряности в плотно закрытой посуде, не нарушая упаковку, каждый вид отдельно, так как они передают свой аромат.

Корица – высушенная кора коричного дерева со сладковатым вкусом и пряным запахом. Добавляют ее при изготовлении некоторых видов теста, начинок.

Гвоздика – высушенные цветочные почки гвоздичного тропического дерева. Выпускается молотой и в целом виде. Применяют при изготовлении пряников и фруктовых начинок.

Перец душистый – незрелый плод тропического растения. По форме похож на черный перец, но горошины крупнее, темно-коричневого цвета с гладкой поверхностью. Аромат напоминает корицу, гвоздику и мускатный орех.

Кардамон – пряный плод тропического имбирного растения в форме коробочек, содержащих 9 – 18 семян. Обладает жгучим горьковатым вкусом. Применяют для ароматизации кондитерских изделий.

Имбирь – высушенные корневища тропического многолетнего растения. Имеет приятный специфический аромат и жгучий вкус.

Тмин – семена двухлетнего растения продолговато-овальной формы. Имеет сильный аромат и горьковато-пряный вкус. Используют для посыпки изделий.

Ваниль – недозрелые стручки тропического растения длиной 15-25 см, с характерным сильным ароматом. Используют ваниль в молотом виде для ароматизации начинок.

Ванилин – синтетический белый кристаллический порошок с очень сильным ароматом. Аромат ванилина настолько силен, что его надо использовать в изделие очень мало.

Преподаватель Жданова Н.А.