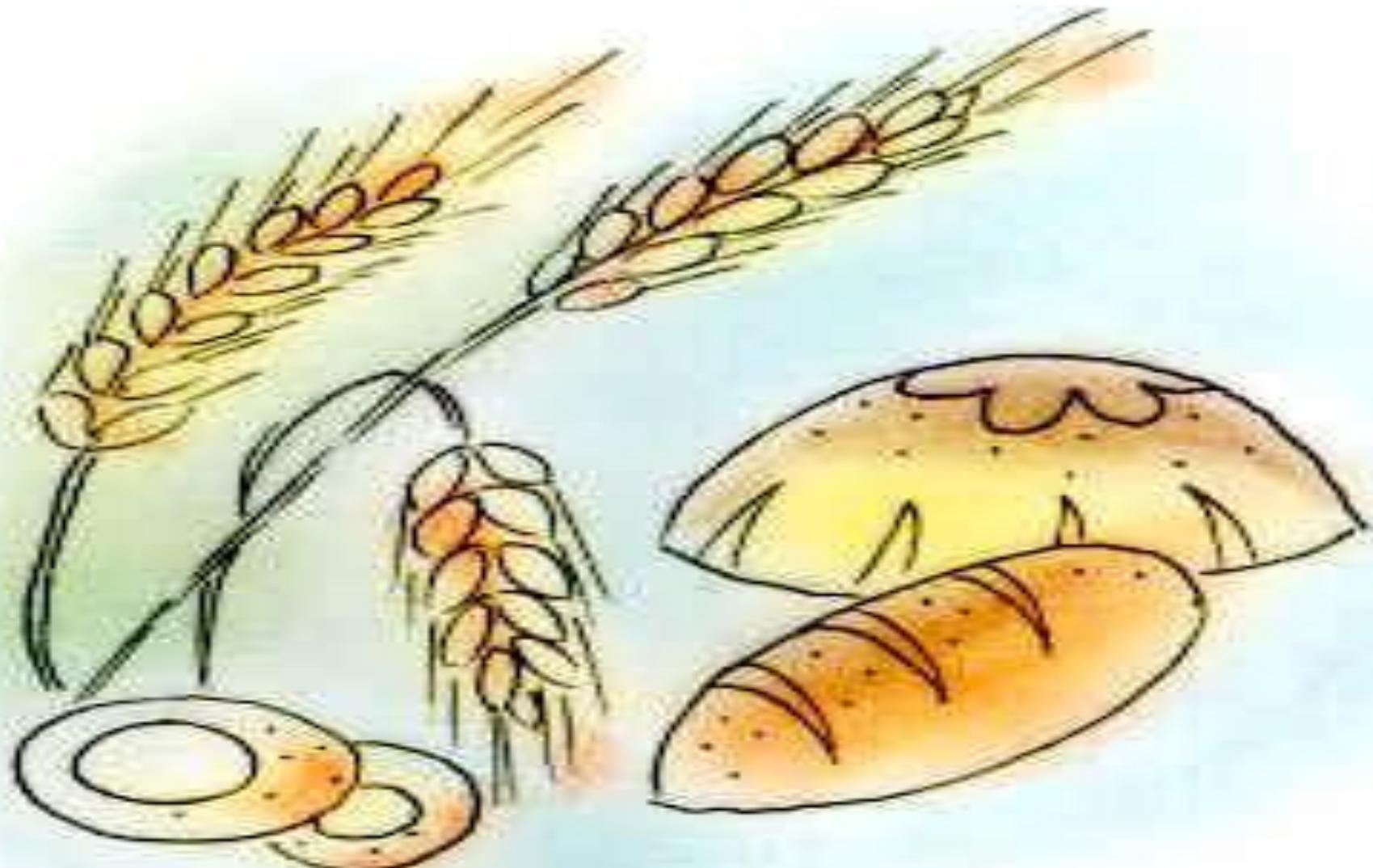


Презентация

«Хлеб и хлебобулочные изделия»



- *По мнению историков и археологов, хлеб был "открыт" свыше 15 тысяч лет назад. В каменном веке наши доисторические предки ели зерна в сыром виде. Позднее они научились растирать их между камнями - будущими жерновами, и полученную муку смешивали с водой. То есть первый хлеб представлял собой жидкую зерновую кашу или похлебку (кстати, такую кашу до сих пор употребляют в некоторых странах Азии и Африки). Когда древние люди научились добывать огонь, они стали печь пресные лепешки. Таким образом, проблема питания была отчасти решена: человек был обеспечен сытной пищей в виде маленьких зернышек.*
- *Славяне всегда считали выпечку хлеба почетным и ответственным занятием. Еще в «Домострое» сказано, что во многих деревнях уже в те времена существовали специальные хаты-пекарни, где готовили хлеб хлебники. Но кроме них, естественно, любая хозяйка умела выпекать хлеб для своей семьи.*
- *«Домострой» указывает, что для приготовления хлеба мастера обязаны были знать, «как муку нужно сеять, сколько может получиться высевков при этом, как приготовить квашню теста, замесить его, как куски теста валять и испечь их, сколько надо брать муки на приготовление нужного количества хлеба».*
- *С начала XI века на Руси выпекали преимущественно кислый (сброженный) хлеб из ржаной муки, что было делом достаточно трудным, так как требовало большого умения и специальных заквасок (квасов), приготовление которых держалось в секрете и передавалось старшими только младшему поколению своей семьи.*

Виды Хлеба и хлебобулочных изделий:

Хлеб "Бородинский" формовой

Заварной хлеб сладковатого пряного вкуса из ржаной обойной и пшеничной муки с добавлением ржаного солода, кориандра и патоки. Классический сорт хлеба.

Состав: Мука ржаная обойная, вода, мука пшеничная второго сорта, сахар, солод ржаной ферментированный, патока, соль поваренная пищевая, комплексный хлебопекарный улучшитель, дрожжи хлебопекарные, кориандр.

<i>Тип</i>	<i>хлеб</i>
<i>Масса</i>	<i>0.35 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>5 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>2005 год</i>



Хлеб "Демидовский" формовой

Заварной хлеб из пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки с добавлением изюма, ржаного солода и тмина. Аналог подового хлеба «Демидовский», но с меньшей массой.

*Состав: Мука пшеничная первого сорта, во-
муга ржаная обдирная, изюм, сахар, солод
ржаной ферментированный, соль поварен-
ная пищевая, дрожжи хлебопекарные
прессованные, комплексный хлебопекарный
улучшитель, кориандер (анис или тмин).*

<i>Тип</i>	<i>хлеб</i>
<i>Масса</i>	<i>0.35 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>3 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>1997 год</i>



Хлеб "Мультизлак" формовой

Многозерновой хлеб с добавлением яблочного повидла, кунжута, семени льна, подсолнечника, риса. Зерновая смесь, называемая «щеткой для кишечника», улучшает пищеварение, снижает калорийность пищи, нейтрализует действие жиров и простых углеводов.

Состав: мука пшеничная второго сорта, вода, мука ржаная сяная, зерновая смесь «Мой зерновой хлеб» [дробленое зерно (ржнь, пшеница, овес, ячмень, просо), пшеничная мука грубого помола, сухая закваска, подсолнечное семя, рис, льняное семя, солодовая мука, соль, сахар], повидло яблочное, солод ржаной неферментированный, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

Тип хлеб

Масса 0.35 кг.

Упаковка пленка

Срок хранения 5 суток

Запуск в производство 2006 год, март



Батон "Нарезной"

Пышный батон из пшеничной муки первого сорта с тонкой глянцевой корочкой.

Состав: Мука пшеничная первого сорта, вода, сахар, маргарин, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, комплексный хлебопекарный улучшитель.

Тип хлеб

Масса 0.33 кг.

Упаковка пакет

Срок хранения 3 суток

Запуск в производство 60-е годы



«Булочка для гамбургера»

Изделие с ярко выраженным сдобным вкусом и нежным мякишем. Идеально подходит для приготовления гамбургеров и бутербродов.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, семя кунжута, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные прессованные, маргарин высокожирный «Союз-Экстра» (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое масло, кокосовое масло, эмульгатор Е471, Е322, краситель пищевой натуральный Е160b, Е100, антиоксидант «Гриндокс 204»), соль поваренная пищевая, молоко сухое цельное.

Тип мелкоштучная продукция

Масса 0,08 кг.

Срок хранения 3 суток

Упаковка пакет



«Булочка ИЗЮМка»

Сладкая пшеничная булочка.

Отличительной особенностью булочки ИЗЮМка является внесение в рецептуру большого количества изюма - до 50%.

Изюм - вкусный и питательный продукт, обладает высокими пищевыми и вкусовыми качествами. Изюм содержит такие необходимые всем людям минеральные вещества, как калий, фосфор и железо, а также легкоусвояемые углеводы, белок, органические кислоты, пектиновые вещества.

Тип мелкоштучная

Масса 0,16 кг.

Срок хранения 3 суток

Упаковка пакет



Плюшка "Московская"

Пышное сдобное изделие с нежным молочным вкусом и восхитительным ароматом сдобы.

Состав: мука пшеничная высшего сорта, вода, сахар, маргарин, яйцо куриное, молоко цельное сухое, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая, комплексный хлебопекарный улучшитель, ванилин.

<i>Тип</i>	<i>мелкоштучная</i>
<i>Масса</i>	<i>0.2 кг.</i>
<i>Упаковка</i>	<i>пленка</i>
<i>Срок хранения</i>	<i>3 суток</i>
<i>Запуск в производство</i>	<i>2003 год</i>



Собба

"Ежик"

Сдобное изделие с кремовой карамельной начинкой, вареным сгущенным молоком и посыпкой из грецких орехов. Очень нравится детям!

Состав: Мука пшеничная высшего сорта, вода, начинка «Кремфил карамельный», молоко сгущеное вареное, сахар, маргарин, орехи грецкие, яйцо куриное, молоко цельное сухое, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные, комплексный хлебопекарный улучшитель.

Тип мелкоштучная

Масса 0.08 кг.

Упаковка пленка

Срок хранения 3 суток

Запуск в производство 2005 год, август

