

A close-up photograph of a woven basket overflowing with a variety of baked goods. The assortment includes several round buns, some with a hole in the center, and several braided loaves, some topped with poppy seeds. There are also long, slender rolls and a large, round loaf with a decorative pattern on top. The breads are golden-brown and appear freshly baked. The basket is made of light-colored wicker or straw.

Хлеб и хлебобулочные изделия

Химический состав и пищевая ценность хлеба

В состав хлеба входит:

- До 50% углеводов,
- До 8% белков,
- Жиры,
- Минеральные вещества,
- Клетчатка,
- Витамины группы В и РР

Сырье применяемое в хлебопечении

Для получения хлеба используют.

Основное сырье:

- Мука,
- Вода,
- Соль,
- Дрожжи

Вспомогательное сырье:

- Сахар,
- Жир,
- Молоко,
- Яйца,
- Солод,
- Пряности и др.



Производство хлеба

СОСТОИТ ИЗ:

- Подготовки сырья,
- Приготовления,
- Брожения,
- Разделки и расстойки теста,
- Выпечки хлеба.



A close-up photograph of a wicker basket filled with various types of bread. In the foreground, a large, round loaf of bread is sliced, revealing a soft, porous interior. To its right, a smaller, round loaf is topped with dark seeds. In the background, another loaf is visible. Several stalks of wheat are scattered among the breads, adding a rustic touch. The basket's woven texture is visible in the upper left corner.

Ассортимент Хлеб

Хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки

- Ржаной хлеб
(выпекают штучным, формовым)
- Бородинский
(выпекают штучным, формовым, хлеб имеет сладковатый вкус, приятный аромат)
- Столовый (вкус сладковатый, мякиш



- Рижский хлеб
(выпекают в виде батонов, хлеб имеет светлый цвет, сладковатый вкус)



- Минский хлеб (имеет форму батона, вкус кисловатый, мякиш более светлый)



- Ржаные лепешки
(выпекают круглой формы с неглубокими надрезами, образующими косую клетку)



- Дарницкий хлеб
(вырабатывают
формовым или
подовым)



- Российский хлеб
(выпускают подовым
и формовым)



- Ароматный хлеб
(выпекают в форме
батона, штучным)



- Булочные изделия (к ним относят батоны, булки, сайки, плетеные изделия, калачи, ситники, выпекают штучными, различных форм)
- Сдобные изделия (к ним относят сдоба обыкновенная, слоеная булочка, лепешка сметанная, хлебец)



Требования к качеству хлебобулочных изделий:

- Форма изделий (должна быть правильной)
- Поверхность (без трещин, прорывов, пузырей)
- Цвет корки (от золотисто – желтого до светло коричневого)
- Мякиш (должен быть хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комков)
- Вкус и запах (должны соответствовать данному виду хлебных изделий, без посторонних привкусов и запахов)

Хранение хлебобулочных изделий

- Хранят хлебные изделия в чистых, сухих помещениях при температуре 10 градусов и относительной влажности 75%
- Срок реализации в магазине с момента выемки из печи для ржаного хлеба из сеяной муки – 24 ч., для остальных – 36 ч.
- Булочные изделия массой 0,2 кг – 16 ч., более 0,2 кг – 24 ч.