



# ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА:

Как из зерна получилась булка?



Гайдукова Т.С.

# Какие хлебные злаки выращивают на полях России?



**Рожь** – одна из важнейших злаковых культур.  
Её состав: аминокислота – лизин, клетчатка, марганец, цинк.



**Пшеница** - злаковая культура, которая лучше всего усваивается организмом человека. Это: батоны, калачи, кондитерские изделия, макароны.  
Пшеничную муку можно использовать после 4-5 месяцев после сборки урожая.



# ПОЧЕМУ ХЛЕБ МОЖЕТ БЫТЬ РАЗНОГО ЦВЕТА?



**Ржаной хлеб насытит...  
Срок годности ржаного  
хлеба 36 часов.**



**Пшеничка кормит по выбору  
Срок годности пшеничного  
хлеба 24 часа.**



**Таким образом, хлебом ржаным поддерживайте свое здоровье,  
а пшеничным радуйте свою душу!**

# РАЗНОВИДНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:



**Булочки**



**Кексы**



**Пирожки**



**Песочные корзиночки**



**Блины**



**Пончики**

# ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА. РОЖДЕНИЕ ХЛЕБА.

Производство хлеба дорогостоящий и энергоемкий процесс. Процесс производства хлеба можно разделить на следующие производственные этапы:



1. Подготовка сырья
2. Замес теста
3. Разрыхление и брожение теста
4. Деление теста
5. Формирование тестовых заготовок
6. Выпечка
7. Охлаждение
8. Хранение

Для производства хлеба необходимо оборудование: мукопросеиватели, весы, водонагреватели; тестомесильные машины; тестоделители и печи.

# ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ



# ЗАМЕС ТЕСТА



# БРОЖЕНИЕ ТЕСТА





# ДЕЛЕНИЕ НА ПОРЦИИ



# ФОРМИРОВАНИЕ ЗАГОТОВОК



# ВЫПЕЧКА



# ОХЛАЖДЕНИЕ



# ХРАНЕНИЕ



# ВЫПЕЧКА ХЛЕБА



**Выпечка** – заключительная стадия приготовления хлебных изделий. Все изменения и процессы, превращающие тесто в готовый хлеб, происходят в результате прогревания тестовой заготовки. Хлебные изделия выпекают в печи при температуре 200—280 °С.

**Чтобы определить готовность изделия,** нужно проанализировать ряд параметров: окраска должна быть светло-коричневой, мякиш должен быть относительно сухим и эластичным.



# ХЛЕБ – ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ!

Хлеб богат клетчаткой – пищевыми волокнами. Клетчатка выходит из организма в неизменном виде, она не усваивается. Клетчатку называют «метлой», она выметает вместе с собой все лишнее, очищает организм. Пока мы жуём хлеб – клетчатка чистит зубы, к тому же, образуется химическая среда, убивающая вредные бактерии.



# КАК В ПОСЛОВИЦАХ И ПОГОВОРКАХ О ХЛЕБЕ ПОКАЗАНО ЗНАЧЕНИЕ ХЛЕБА В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА?



Хлеб да вода - богатырская еда.  
Хлеб - батюшка, вода - матушка.  
Хлебушко - калачу дедушка.  
Худ обед, когда хлеба нет.  
Хлеба ни куска, так и в горнице  
тоска.



# Золотые есть слова - Хлеб - всему голова. Почему так говорят?

Хлеб – тяжёлый труд людей,  
И бросать его не смей.  
На полях пшеница зреет,  
Хлебороб её лелеет,  
Срок придёт, её пожнёт  
Зерно на мельницу свезёт.  
Мельник там муки намелет,  
По мешкам её разделит,  
И в пекарню отвезёт –  
Пекарь хлеб нам испечёт.  
Труд, ребята, уважайте,  
Хлеб под лавку не бросайте!



**Хлеб ржаной, батоны, булки  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.**



**БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!**