



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 ржанным поддерживайте свое здоровье,
а пшеничным радуйте свою душу!**

РАЗНОВИДНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:



Булочки



Кексы



Пирожки



Песочные корзиночки



Блины



Пончики

ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА. РОЖДЕНИЕ ХЛЕБА.

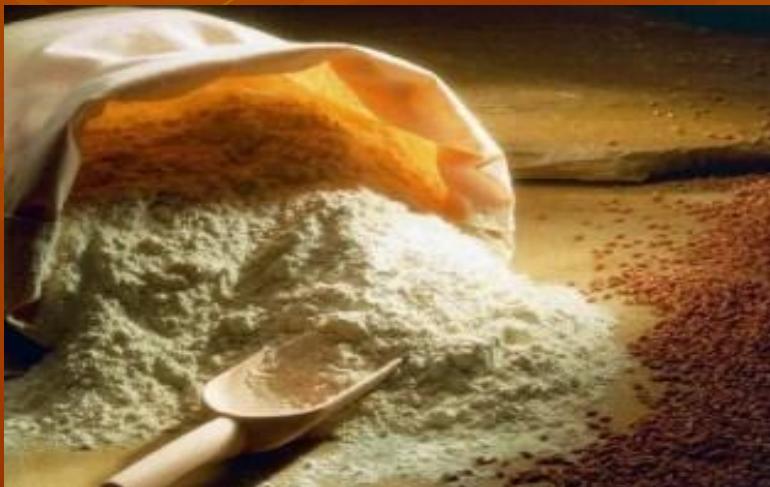


Производство хлеба дорогостоящий и энергоемкий процесс. Процесс производства хлеба можно разделить на следующие производственные этапы:

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 ТЕКТА



БРОЖЕНИЕ ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ НА ПОРЦИИ



ФОРМИРОВАНИЕ ЗАГОТОВОК



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ



ХРАНЕНИЕ



ВЫПЕЧКА ХЛЕБА



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

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 печах при температуре 200—280 °С.



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!