

Ассортимент хлеба и хлебных изделий

Хлеб

Хлеб из пшеницы



Хлеб из ржи

Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы

Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы



Хлеб

Хлеб из пшеницы



Хлеб из пшеницы

Хлеб из пшеницы

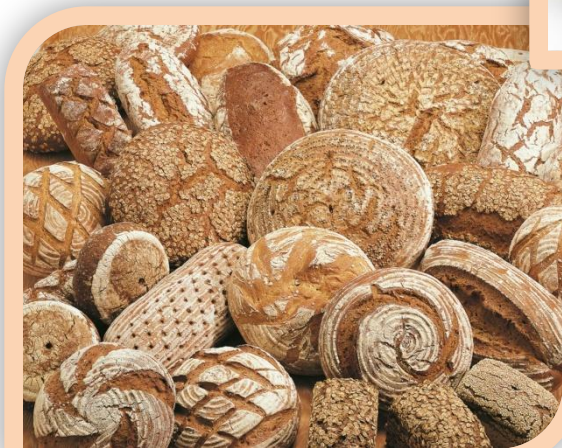


Ассортимент хлеба и хлебных изделий

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными. По рецептуре теста хлебные изделия выпекаются простыми, улучшенными и сдобными (только пшеничные). По способу выпечки хлеб бывает подовым и формовым. Пшеничные изделия в основном выпекаются подовыми, ржанные и ржано-пшеничные - в формах. По способу реализации хлеб выпекают единичным и развесным. В настоящее время основное количество хлеба изготавливается одиночным способом.

В ассортимент продукции хлебопекарной промышленности, т.е. ассортимент хлеба, входят различные виды хлебобулочных изделий. К ним относятся: хлеб, хлебобулочные изделия, розничные булочные изделия, изделия низкой влажности, пирог, пирожок, пончик. Перечисленные группы хлебных изделий включают сотни их наименований и разновидностей.

Хлеб ржаной из обойной муки может изготавливаться формовым или подовым, весовым или единичным. Кроме хлеба ржаного простого из ржаной обойной муки готовятся и улучшенные изделия с добавлением пшеничной муки, солода, кориандра, тмина и др.



Хлеб ржаной из обдирной и сеяной муки. С одной ржаной муки готовятся хлеб из ржаной обдирной муки - ржаной или формовой, весовой или единичный, и хлеб из сеяной муки - ржаной или формовой, весовой или единичный.

Из смеси ржаной и пшеничной муки изготавливают хлеб украинский - подовый, весовой или единичный, с 20-80% муки обдирной и соответственно 80-20% муки пшеничной обдирной и хлеб украинский новый - из муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта. К этой группе также относятся: хлеб минский, хлеб римский хлеб каунасский, хлеб орловский.

Хлеб ржано-пшеничный готовится подовым и формовым, весовым и единичным с 60% ржаной и 40% пшеничной обойной муки, а хлеб пшенично-ржаной, наоборот. Рецептуры допускают производство ржано-пшеничного заварного хлеба с 5% красного ржаного солода.



Пшеничный хлеб

К пшеничному хлебу относят подовый и формовой, весовой и единичный хлеб из пшеничной обойной муки и хлеб из пшеничной муки II, I и высшего сортов.

Изготавливается большое количество видов и наименований пшеничного хлеба. Например, из пшеничной обойной муки готовят хлеб простой формовой и подовый, весовой и единичный. Хлеб забайкальский изготавливают с 50% обойной пшеничной муки и 50% пшеничной муки II сорта.

Из пшеничной муки II сорта выпекают: хлеб простой (формовой и подовый), хлеб Красносельский (подовый) каравай украинский (подовая) и другие.

Из пшеничной муки I сорта готовят: хлеб простой (формовой и подовый), хлеб горчичный, хлеб Красносельский, хлеб домашний (подовый), хлеб молочный, калач саратовский, каравай украинский, арнаут киевский и др.

Из пшеничной муки высшего сорта изготавливают хлеб простой формовой и подовый, хлеб сытный с изюмом, хлеб молочный, калач саратовский и др.

Ассортимент пшеничного хлеба



Булочные изделия (штучные)

К булочным изделиям из пшеничной муки II, I и высшего сортов относят подовые штучные изделия в виде батонов, булок и булочек, хал, подков, калачи и др. масою 500 г и менее, в рецептуру которых входит менее 7% жира и 7% сахара на 100 кг муки.

Отдельные виды булочных изделий, например батоны простые и городские, вообще не имеют в своей рецептуре сахара и жира. К группе сдобных хлебобулочных изделий относятся все виды хлебобулочных изделий, которые вмещают на 100 кг муки по 7% и больше сахара и жира. К ним относятся: булочки гражданские, булочки сдобные, плюшки московские, изделия, которые объединяются названием

