

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**



ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

**ПО ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

**ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ
ПО ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ»**

с. Курсавка

2015г.

Автор: Назарова Л. П. - преподаватель, Поделякина Г.А.- преподаватель

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании
методического Совета ГБОУ СПО КРК «Интеграл»
Протокол №____ от «____» _____ 2015 г.

Председатель

М.А.УМАНСКАЯ

357070, Россия, Ставропольский край
Андроповский район,
с.Курсавка, ул.Титова, 15
ГБОУ СПО «Курсавский региональный
колледж «Интеграл»
телефон: (86556) 6-39-83

Пояснительная записка

Основные цели проведения лабораторно-практических работ:

1. Закрепление теоретических знаний.
2. Отработка практических навыков приготовления, оформления хлебобулочных изделий.
3. Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Практические работы рассчитаны на 2 часа, лабораторные работы – на 6 часов.

В плане проведения лабораторно-практической работы указываются:

- номер работы;
- наименование работы;
- цели работы;
- перечень лабораторного оборудования, необходимого сырья и ингредиентов;
- инструктаж, проводимый преподавателем;
- ход работы;
- организация обсуждения итогов лабораторно-практической работы.

Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленных продукции или изделий на соответствие требованиям к качеству.

В конце каждой работы даётся перечень контрольных вопросов для повторения и защиты работ после их проведения и домашнее задание.

Лабораторно-практическая работа оформляется как отчёт о проделанной работе (приложение 1).

После изучения теоретического материала по теме и выполнения лабораторно-практических работ студент должен:

Знать:

- по каким показателям оценивают качество полуфабрикатов;

- где и как отбираются пробы на анализ;
- как проверить работу дозаторов непрерывного и периодического действия.

Уметь:

- определять подъемную силу полуфабрикатов;
- определять влажность полуфабрикатов;
- приготавливать хлеб формовой, круглый, подовой из пшеничной муки опарным способом.
- приготавливать хлебобулочные изделия из пшеничной муки в/с сорта безопасным способом.
- приготавливать хлебобулочные изделия из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки.
- проводить органолептическую оценку качества готовых изделий.

Лабораторно-практическая работа №1

Приготовление хлеба формового, круглого, подового из пшеничной муки обычного и с применением нетрадиционных видов сырья

Цель работы

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.

2. Выработать практические навыки:

✓ по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям к изделиям из дрожжевого опарного теста;

✓ по выбору производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного использования его при приготовлении изделий из дрожжевого опарного теста;

✓ по использованию различных технологий приготовления дрожжевого опарного теста, изделий из него с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

✓ по определению органолептическим способом правильности приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него;

✓ по оформлению изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции;

✓ по обеспечению правильного температурного и временного режима при хранении изделий из дрожжевого опарного теста.

3. Научить экономному расходованию сырья и п/ф, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм.

Содержание работы:

1. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него, сдобного дрожжевого теста:

✓ опарное дрожжевое тесто;

- ✓ хлеб круглой формы;
- ✓ хлеб продолговатой формы;
- ✓ хлеб формовой;
- ✓ хлеб луковый;
- ✓ рогалик с начинкой;
- ✓ крендель;
- ✓ кекс дрожжевой.

2. Оценка качества изделий.

3. Составление и оформление отчета.

Посуда, инвентарь и оборудование

Кастрюли, миски, сито, кондитерские листы, скалки, веселки, доски, ножи, кисточки для смазки, ложки, лопатка, лоток, тарелки мелкие, бумажные салфетки, формы для выпечки, весы, шкаф холодильный, стол производственный, миксер, конвекционная печь.

Последовательность выполнения работы:

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющими и режущими предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуют четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки, стол смазывают растительным маслом или посыпают мукой, смазывают кондитерские листы жиром или застилают их пергаментной бумагой, подготавливают яйца или меланж для смазки изделий или другие отделочные п/ф, необходимые инструменты и инвентарь.

Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой: муку - просеять, дрожжи - развести в теплой воде (молоке), процедить, яйца - провести дезинфекцию, отделить от скорлупы, сахар, соль - растворить в воде, процедить, масло - размягчить, подготовить повидло.

3. Приготовление опарного теста:

Наименование сырья	Количество сырья
Мука 1 с	500
Вода	254
Дрожжи	12.5
Соль	7.5
Сила подъема теста	
t1	
t2	
t ср.	
m п/ф	400
m готового изделия	350

- замесить опару (в емкость налить подогретую воду или молоко, в ней развести дрожжи, всыпать муку и все перемешать), поставить для брожения на 2,5-3 ч;

- раствор соли соединить с опарой;
- засыпать муку и замесить тесто;
- поставить в теплое место для брожения на 2-2,5 часа;
- в процессе брожения теста делают 1-2 обминки.

4. Приготовление хлеба круглой формы:

- выложить выбродившее тесто на подпыленный мукой производственный стол;

- сформовать п/ф круглой формы;
- уложить на кондитерский лист, смазанный маслом, поставить для расстойки на 20-25 мин;

- выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200 °С 55-60 мин.

6. Приготовление хлеба продолговатой формы:

- ✓ сформовать п/ф продолговатой формы;

✓ уложить на кондитерский лист, смазанный маслом, поставить для расстойки на 20-25 мин;

✓ выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате 180-200 °С
50-60 мин.

7. Приготовление хлеба формового:

✓ тесто подкатать в шар, уложить в подготовленную форму;

✓ поставить для расстойки на 20-25 мин;

✓ выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате 180-200 °С

55-60 мин.

8. Приготовление хлеба пшеничного из муки 1 сорта с использованием в качестве биологических добавок нетрадиционных видов сырья: морковного сока, морковной мезги, чеснока, зелени петрушки, семян тыквы.

9. Приготовление хлеба пшеничного из муки 1 сорта с использованием в качестве биологических добавок нетрадиционных видов сырья: морковного сока, морковной мезги, лука, чеснока, зелени петрушки, семян тыквы.

Технологическая карта

Для повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий в качестве биологических добавок в рецептуру хлеба включены дополнительные виды сырья и добавок: морковного сока, морковной мезги, чеснока, зелени петрушки, семян тыквы

Наименование сырья	Хлеб пш. с добавлением зелени петрушки	Хлеб пш. с добавлением морковного сока	Хлеб пш. с добавлением чеснока	Хлеб пш. с добавлением морковной мезги	Хлеб пш. с добавлением тыквенных семечек
--------------------	--	--	--------------------------------	--	--

Мука 1 с	500	500	500	500	500
Вода	254	228.6	228.6	228.6	228.6
Дрожжи	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5
Соль	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
Зелень петрушки	25	-	-	-	-
Чеснок		-	50	-	-
Морковный сок		25.4		-	-
Свекольный сок			25.4	-	-
Морковная мезга				15	-
Свекольная мезга					50
m п/ф	400	400	400	400	400
m готового изделия	350	350	350	350	350

Приготовление хлеба лукового

К выбродившей опаре добавить пассерованный лук, яйца, сметану, масло растительное (30 г); все тщательно перемешать и добавить оставшуюся муку; в конце замеса добавить растительное масло; замесить тесто.

При брожении произвести обминки. Выложить выбродившее тесто на смазанный маслом производственный стол. Сформовать п/ф в виде каравая. Поверхность смазать подогретым маслом, поставить для расстойки на 20 мин. Перед выпечкой сделать несколько проколов; поверхность посыпать семечками и кунжутом. Выпекать в пекарском шкафу 50 мин при температуре 200 °С.

Задание:

Определение органолептическим способом качества выпеченных изделий с указанием возможных видов и причин брака и мероприятий по их устранению. Определение влияния массы тестовой заготовки на продолжительность расстойки, температуры расстойки тестовых заготовок на качество хлеба. Отработка навыков определения окончания расстойки тестовых заготовок.

По полученным результатам сделать вывод о возможности дальнейшего использования его для питания и целесообразности применения продуктов растительного происхождения в качестве пищевых и

биологически активных добавок при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

9. Уборка рабочего места, посуды, инвентаря.

11. Оформление отчета о проделанной работе.

Требования к качеству изделий

Хлеб круглой формы

Внешний вид - форма круглая без разрывов. Цвет - светло-коричневый.

Вкус - характерный для выпеченного хлеба. Запах - свойственный хлебу, без запаха перекисшего теста.

Консистенция - мякиш пропеченный, пористый.

Хлеб продолговатой формы

Внешний вид — форма продолговатая без разрывов.

Лабораторно-практическая работа №2

Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопасным способом

Цель работы

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.

2. Выработать практические навыки:

✓ по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям к пресному сдобному и слоеному пресному тесту;

✓ по выбору производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного использования его при приготовлении пресного сдобного и слоеного пресного теста;

✓ по использованию различных технологий приготовления пресного сдобного и слоеного пресного теста и требований к безопасности готовой продукции;

✓ по определению органолептическим способом правильности изделий из пресного сдобного и слоеного пресного теста;

✓ по оформлению изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

✓ по обеспечению правильного температурного и временного режима при хранении изделий из пресного сдобного и слоеного пресного теста.

3. Научить экономному расходованию сырья и п/ф, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм.

Посуда, инвентарь и оборудование

Кастрюли, миски, сито, кондитерские листы, скалки, веселки, доски, ножи, кисточки для смазки, ложки, лопатка, лоток, тарелки мелкие,

бумажные салфетки, формы для выпечки, весы, шкаф холодильный, стол производственный, миксер, конвекционная печь.

Последовательность выполнения работы:

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющими и режущими предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуют четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки, стол смазывают растительным маслом или посыпают мукой, смазывают кондитерские листы жиром или застилают их пергаментной бумагой, подготавливают яйца или меланж для смазки изделий или другие отделочные п/ф, необходимые инструменты и инвентарь.

Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой: муку - просеять, дрожжи - развести в теплой воде (молоке), процедить, яйца - провести дезинфекцию, отделить от скорлупы, сахар, соль - растворить в воде, процедить, масло - размягчить, подготовить повидло.

3. *Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него:*

- к выбродившей опаре добавить растворенные соль, сахар, яйца, жир, ароматические вещества;

- все хорошо перемешать и добавить оставшуюся муку;

- замесить сдобное дрожжевое тесто;

- при брожении произвести обминки.

3.1. Рогалики с начинкой

Рогалик с повидлом:

мука пшеничная 68,0

сахар 11,0

масло сливочное 9,0

ванильный сахар 0,01

дрожжи 1»5

яйца 6,0

Выход: 100 г

Сдобное дрожжевое тесто выложить на производственный стол, подпыленный мукой; подкатать тесто в шар и раскатать скалкой в лепешку толщиной 1-1,5 см; лепешку разделить на сектора, на каждый сектор уложить повидло; скатать рогалики в сторону сужения, уложить на кондитерский лист, дать расстояться.

Рогалики смазать яйцом, выпекать при температуре 230° С 15 мин.

Рогалик ореховый

Мука 320, дрожжи 10, молоко 160, сахар-песок 75, маргарин 40, меланж 50, сливочный маргарин 15, ядра орехов 125, ванилин, лимонно-сахарная глазурь. Выход 500.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Соль, сахар, дрожжи и яйца размешивают с молоком и соединяют с мукой. В конце замеса тесто перемешивают с маслом и ставят в теплое место для подъема.

Через 1,5—2 ч готовое тесто раскатывают в пласт, нарезают на треугольники и смазывают растопленным маргарином.

Орехи растирают с сахаром-песком, слегка подрумянивают на сковороде и измельчают. К орехам подливают немного воды и добавляют ванилин, чтобы получилась тягучая масса.

Треугольники из теста смазывают этой массой и скатывают в виде рогалика. После 30-минутной расстойки изделия выпекают при температуре 230°С в течение 20 мин до золотистого цвета.

Теплые изделия смазывают лимонной глазурью.

3.2. Крендель:

тесто сдобное дрожжевое 105,0

мука на подпыл 1,0

жир для смазки 0,8

меланж для смазки 0,8

соль, сахар с корицей для подпыла 5,0

Выход: 100 г

Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность, разделить на части; раскатать кусочки на жгуты и придать форму кренделя; переложить крендель на смазанный маслом кондитерский лист, смазать яйцом, посыпать солью крупного помола (или сахаром с корицей);

Выпекать при температуре 230 °С 12-15 мин.

3.3. Булочка дорожная.

Мука 6300, сахар-песок 1200, маргарин 1500, соль 60, дрожжи 150, вода 3050. для крошки: мука 202, маргарин 202. Выход 10000(1 шт. 100 или 50 г).

3.4 Булочка детская.

Мука 5405, сахар-песок 649, масло растительное 162, молоко сухое обезжиренное 1081, дрожжи 162, соль 81, вода 3290. Выход 8000 (1 шт. 80г).

Дрожжевое тесто готовят из пшеничной муки 1 сорта, формируют из него шарики, расстаивают их на смазанных растительным маслом листах в течение 30—40 мин и выпекают в увлажненной камере 14—16 мин при температуре 180—190°С.

3.5 Ватрушка.

Мука 3800, маргарин столовый 200, меланж 200, соль 40, дрожжи 100, вода 1500. Фарш творожный или повидло 3000. для смазки: жир для листов 25, меланж 150. Выход 100 шт. по 75 г.

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят безопарным способом. Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой 58 г и подкатывают в шарики. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии

6—8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15-минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см в булочках делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло. Ватрушки с творожным фаршем нужно смазывать яйцом после заполнения фаршем и расстойки. Ватрушки выпекают при 230—240°С в течение 6—8 мин.

4. *Приготовление дрожжевого опарного теста с большим количеством сдобы:*

- в сдобное дрожжевое тесто добавить вторую порцию сдобы во время обминки;

- через 30 мин сделать вторую обминку.

4.1 Кекс:

мука пшеничная 500,0

сахар 130,0

масло сливочное 100,0

яйца 90,0

изюм 70,0

соль 1,5

дрожжи. 20,0

ванильная пудра 3,0

вода (молоко) 140,0

жир для смазки форм 10,0

пудра сахарная для посыпки 10,0

Выход: 1000 г (2 шт. по 500 г)

В тесто добавить изюм и цукаты; Тесто разделить на куски; Завернуть и уложить в подготовленные формы; Поставить в теплое место до полной расстойки;

Выпекать при температуре 220 °С 30 мин.

5. Определение органолептическим способом качества выпеченных изделий с указанием возможных видов и причин брака и мероприятий по их устранению.

6. Уборка рабочего места, посуды, инвентаря.

7. Оформление отчета о проделанной работе.

Лабораторно-практическая работа №3

Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки с использованием сухих смесей

«Хлеб «Монастырский» с использованием в качестве биологических активных добавок смеси «Рижская», заварки «Монастырская».

Технологическая карта

<i>Наименование сырья</i>	<i>Количество сырья, кг</i>
Мука пшеничная I с	3,667
Мука ржаная обдирная	2,54
Дрожжи «Фермипан»	0,028
Заварка «Монастырская»	0,78
Смесь «Рижская»	0,39
Соль	0,055
Растительное масло	0,1
Кориандр на присыпку	0,041

Технология приготовления:

В рецептуру хлеба «Монастырский» в качестве биологически активных добавок включены: смесь «Рижская», заварка «Монастырская», солод, в качестве разрыхлителя используются дрожжи «Фермипан», поверхность хлеба посыпается молотым кориандром (см. прил. А, табл. 1). Смесь «Рижская» состоит: мука пшеничная, мука ржаная обдирная, сухая закваска, клетчатка, тмин молотый, соль, сахар, ферментный комплекс, кислота аскорбиновая. Состав заварки «Монастырская»: мука ржаная обдирная, сахар, солод красный ферментированный, кориандр молотый. Применение этих добавок способствует усилению иммунитета организма, выведению шлаков и токсинов, улучшает работу желудочно-кишечного тракта, обогащают организм минеральными веществами и аминокислотами, расширяет ассортимент хлебобулочных изделий.

Хлеб «Монастырский» имеет хорошие вкусовые качества, ярко выраженный, насыщенный аромат ржаного хлеба и запаха пряностей (кориандра, тмина).

Приготовление хлеба «Монастырский»

1. Изготовление заварки: смешать на медленной скорости заварку «Монастырская», солод и половину положенной по рецептуре воды температурой 95° С, оставить для остывания и осахаривания до температуры 27 °С.

2. В остывшую заварку вылить остальную воду, досыпать муку, смесь «Рижскую», дрожжи. Замесить. Разделить на тестовые заготовки массой 460 г, дать им расстояться и выпекать при температуре 220 градусов.

Рецептура хлеба «Монастырского» на 10 кг готовой продукции весом 0,4 кг.

Бородинский хлеб по ГОСТу



Рецептура:

Для опары:

Вся закваска

Вся заварка

170 гр. ржаной обойной муки

50 мл. воды (вам может не понадобится)

0,5 гр. свежих дрожжей (для тех, кто хочет побыстрее)

Технология приготовления

Закваску, заварку, (дрожжи), муку смешать, если необходимо добавить столько воды чтобы опару можно было мешать ложкой, но её консистенция должна быть густая. Опару накрыть и оставить в тёплом месте на 3-4 часа подходить, с дрожжами на 45 минут. Объём опары должен увеличиться в 2

раза.

Для теста:

Вся опара

80 мл. воды

20 гр. патоки

30 гр. сахара

100гр. обойной ржаной муки

75 гр. пшеничной муки 2-го сорта (в Германии тип 1050)

10 гр. соли (по рецептуре 5 гр., но для нашей соли это мало)

Целый кориандр для посыпки

Патоку и сахар развести в воде, добавить опару, муку и соль замесить тесто средней консистенции, не забывая в тесте почти только ржаная мука, оно остаётся сильно липким, но не должно быть жидким, но и не сухим. Месить долго не надо, хватит, чтобы всё хорошо перемешалось, если у вас нет комбайна, то можно мешать миксером с крючками или даже ложкой, руками это сделать не очень просто.

Тесто накрыть и оставить стоять на 30 минут. Форму для выпечки хорошо смазать маслом, переложить в неё тесто, влажной ложкой или рукой заглаживать поверхность, посыпать кориандром, накрыть и поставить на расстойку где-то на 3 часа (с дрожжами на час) при комнатной температуре, объём хлеба должен увеличиться в 2 раза.

Заранее прогреть духовку на 240°C.

Подошедший хлеб поставить в духовку и выпекать 10 минут с паром, потом сбавить температуру на 200°C и печь хлеб до готовности минут 50. Готовый хлеб остудить на решётке. Разрезать только на следующий день, от свежего хлеба может заболеть живот, да и липкий он ещё.

Лабораторно-практическая работа №4

Приготовление изделий из слоёного теста с использованием специального маргарина для слоения «Маргарон»

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество сырья, кг
	на 100 штук
Мука в /с пшеничная	2,71
Дрожжи «Фермипан»	0,037
Соль	0,03
Маргарон	0,5
Маргарин столов.	0,125
Сахар	0,125
Молоко цельное или вода	1,25
Начинка	1,0
Сахарная пудра на присыпку	0,05

Технология приготовления.

Краткое описание технологии приготовления: Замешивается дрожжевое тесто, прослаивается маргароном, разделяется на тестовые заготовки. В качестве разрыхлителя используются дрожжи «Фермипан». В качестве начинок можно использовать повидло, творог, чернослив, яблоки и другие. Тестовым заготовкам придаётся определённая форма, они подвергаются расстойке и выпекаются при температуре 210 градусов.

Изделия из дрожжевого слоёного теста с использованием в качестве слоения специальный маргарин с высокой температурой плавления – маргарон имеют хорошие вкусовые качества, пышный объём, дольше сохраняют свежесть.

Рецептура изделий из дрожжевого слоёного теста на 100 штук готовых изделий массой 0,35 кг.

Задания.

1. Определение влияния массы тестовой заготовки на продолжительность расстойки, температуры расстойки тестовых заготовок на качество хлеба. Отработка навыков определения окончания расстойки тестовых заготовок.

2. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий. Определение массы изделия.

Контрольные вопросы при защите лабораторно-практических работ

- 1 Какую роль играет контроль качества полуфабрикатов?
- 2 Какие показатели качества полуфабрикатов контролируются сменным технологом?
- 3 Как часто контролируются показатели качества полуфабрикатов при непрерывном замесе и при периодическом?
- 4 Где и как отбираются пробы на анализ?
- 5 В чем заключается методика определения кислотности полуфабрикатов?
- 6 В чем заключается сущность определения подъемной силы полуфабрикатов?
- 7 В чем заключается сущность определения влажности полуфабрикатов экспресс-методом?
- 8 По каким показателям оценивается качество хлебобулочных изделий?
- 9 Как осуществляется отбор проб готовой продукции для анализа на хлебопекарных предприятиях?
- 10 Как производится органолептическая оценка качества хлеба?
- 11 Какое значение имеют показатели влажности, кислотности, пористости?
- 12 Как определяется влажность хлебобулочных изделий?
- 13 Какими методами определяется кислотность мякиша готовых изделий?
- 14 В каких единицах выражают кислотность хлебобулочных изделий?
- 15 Как определяется пористость хлебобулочных изделий? Что понимается под пористостью мякиша?