***Презентация на тему: «Дрожжевое тесто и изделия из него». Подготовили и провели: учащиеся ГУ НПО «Профессиональный лицей №21», группы №13, №26, мастер производственного обучения, преподаватель Сыроваткина Елена Васильевна.***



*Ведущий 1*. Разнообразие изделий из теста является характерной особенностью русской национальной кухни. Пироги, кулебяки, расстегаи, блины, блинчики и другие изделия из теста пользуются особой популярностью в нашей стране.

Изделия из теста обладают высокой калорийностью, имеют приятный внешний вид, вкус, аромат и способствуют лучшему усвоению других продуктов.

Пищевая ценность изделий из теста зависит от содержания в них углеводов, растительных белков, жиров, витаминов группы В, РР, А, а также минеральных веществ.

*Ведущая 2*. Тесто и изделия из теста готовят в специальных кондитерских цехах, оборудованных тестомесительными, взбивальными машинами, проливающими механизмами, специальными производственными столами; при приготовлении изделий из теста используют различную посуду, инвентарь – котлы, кастрюли, сковороды, листы, подносы (деревянные, кондитерские), сита с различными размерами ячеек, скалки, ножи, резцы для теста, приспособления для раскатки теста, венчики, лопатки и т.д. и конечно необходимы весы для взвешивания тестовых заготовок и готовых изделий.



*Ведущая 1*. Основным сырьём для приготовления дрожжевого теста является: мука, вода, соль, дрожжи; а также используют сахар, яйца, жиры и другое сырьё.



Муку перед употреблением просеивают в специальных просеивателях или вручную, удаляя при этом комки, посторонние примеси. Мука при просеивании обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему подъёму теста.





Прессованные дрожжи перед употреблением разводят в тёплой воде с температурой 30 – 35о С, замороженные дрожжи подвергают постепенному размораживанию при температуре 4 – 6о С, сухие дрожжи разводят тёплой водой и дают 1ч. постоять, их берут в 3 раза меньше. Подготовленные дрожжи процеживают.





Готовят растворы соли и сахара. Соль, сахар растворяют в тёплой воде и процеживают.

Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими Санитарными правилами для предприятий общественного питания; разбивают в общую посуду и перемешивают.

Жидкие жиры процеживают через сито, а твёрдые жиры разрезают на куски и размягчают.



*Ведущий 2*. После подготовки компонентов, их соединяют,



добавляют просеянную муку



и замешивают тесто.



После замеса тесто ставят в тёплое место для брожения на 3 – 4 часа, накрыв ёмкость с тестом полотенцем или чистой хлопчатобумажной тканью. В процессе брожения тесто нужно 2 – 3 раза обминать. Обминка необходима для того, чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа, а дрожжи и молочнокислые бактерии равномерно распределились в толще теста. В результате тесто становится более пористым и эластичным. Выбродившее тесто увеличивается в объёме в 2,5 раза, приобретает приятный спиртовой запах. Изделия получаются мелкопористыми, мягкими.



Затем тесто разделывают на тестовые заготовки определенного веса, проводят предварительное формование, расстойку;



далее формуют различные изделия. Затем отделывают поверхность, проводят вторичную расстойку изделий, смазывают поверхность изделий льезоном (или яйцом). 

Выпекают изделия при температуре от 200о С до 240о С. Время выпечки зависит размера изделий. При выпечке крупных изделий температура должна быть ниже, чем при выпечке мелких изделий, так это позволяет постепенно пропекать изделия и предупредить их подгорание.

Готовность изделий определяют органолептически: по цвету корочки, консистенции мякиша на изломе, массе, а также прокалыванием их тонкой лучиной (палочкой). Отсутствие следов теста на лучине после ее извлечения из изделий указывают на их готовность.



Затем изделия охлаждают при комнатной температуре и направляют для реализации в торговую сеть, буфеты и т.д.

*Ведущий 1*. Из дрожжевого теста готовят различные изделия - пирожки жареные, пончики, пирожки печеные, расстегаи, кулебяки, ватрушки с творогом, ватрушки с повидлом, пироги открытые, полуоткрытые закрытые с мясным, овощным, рыбным, грибным, творожным, фруктово – ягодным фаршем. Выпекают пироги разной формы – квадратной, прямоугольной, круглой в виде разных фигур. Готовят и другие изделия из дрожжевого теста, причем из опарного теста готовят более сдобные изделия.

*Ведущий 2*. Мы рассмотрим некоторые изделия из дрожжевого теста – это сдобу выборгскую, сдобу обыкновенную, печенье, пирожки с повидлом, пироги с капустным фаршем хлеб деревенский, мордовские национальные изделия ватрушку с картофелем, булочку саранскую, открытый пирог с овощным фаршем. 

Сдоба выборгская. Готовят опарное дрожжевое тесто, готовое тесто разделывают тестовые заготовки расстаивают их, безопарным способом приготавливают тесто из муки с хорошей клейковиной. Все полагающие по рецептуре компоненты (продукты) замешивают в один прием.

В молоко или воду, подогретые до 30 – 40о С, вводят разведеные и процеженные дрожжи, сахар и соль, добавляют яйца или меланжи всыпают просеянную муку.

Тесто хорошо перемешивают вручную или в тестомесильных машинах, перед окончаниемзамеса добавляют немного растительного масла, так как это уменьшает разрушение клейковины, а так же добавляют размягченный

Маргарин или сливочное масло. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствие комков, тесто легко отстает от рук и стенок посуды. Затем тесто ставят для брожения на 3 – 4 часа в теплое место, за это время проводят 2 – 3 обминки.

*Технологическая схема приготовления зделий из дрожевого теста, приготовленного безопарным способом*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Мука | Вода | Раствор Дрожжевой | Сахар | Раствор  соли | Яйца или меланж |  | Маргарин(сл. Масло размягченое,до комнатной температуры) |

|  |
| --- |
| Замес теста |

|  |
| --- |
| За 2 – 3 мин до окончания замеса |

|  |
| --- |
| Брожение теста 3 – 4 часа/ 2 – 3 обминки |

|  |
| --- |
| Разделка теста взвешивание, предварительное формование |

|  |
| --- |
| Приготовление фарша |

|  |
| --- |
| Расстойка теста |

|  |
| --- |
| Формование теста |

|  |
| --- |
| Закладка фарша |

|  |
| --- |
| Расстойка, отделка поверхности |

|  |
| --- |
| Выпечка изделий |

|  |
| --- |
| Охлаждение изделий |

|  |
| --- |
| Реализация |

*Ведущий 2*. При опарном способе сначала готовят опару жидкое тесто. Для этого а подгретую до 30 – 40о С жидкость (молоко или воду – 60% общего количества) добавляют разведеные в теплой воде и процеженые дрожжи, всыпают просеянную муку (40%) и перемешивают, для активации дрожжей можно добавитьв опару до 4% сахара (от массы муки); замешивают тесто. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны и температуру 27 – 29о С. Поверхность опары посыпают тонким слоеммуки, посуду покрывают чистым полотенцем и ставят в теплое место для бражения на 1 – 2 часа. (в зависимости от качества дрожжей, муки и температуры). К концу брожения опара увеличивается в 2 – 2.5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяют по внешнему виду: брожение начинает замедлятся, пузырьки на поверхности уменьшаются, опара немного опадает.

В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость, растворы соли, сахара, остаток просеянной муки, яйца и замешивают тесто до однородной консистенции. В конце замеса добавляют размягченное масло или маргарин и ставят тесто в теплое место для брожения на 1,5 – 2 часа, за это время производят 2 – 3 обминки.Формуют изделия следующим образом – тестовую заготовку раскатывают, кладут фруктовый фарш на одну половину заготовки, другой половиной закрывают, слегка защипывая края, затем делают надрезы и укладывают на подготовленный лист, изделия расстаивают, смазывают яйцом (льезоном) отделывеют поверхность, выпекают при температуре 200 – 220о С, охлаждают.



*Ведущий 1*. Сдоба обыкновенная. Готовят опарное дрожжевое тесто, готовое тесто разделывают на тестовые заготовки определённого веса, расстаивают их и формуют ихделия следующим образом: тестовые заготовки расскатывают, поверхность смазывают размягченным сливочным маслом или маргарином; сворачивают тестовую заготовку рулетиком, складывают пополам,концы скрепляют и делают надрез по всей длине рулетика; разрезанные части разворачивают, придают форму сердечка, розы и другую форму расстаивают, смазывают яйцом или льезоном, выпекают при температуре 200 – 220о С, охлаждают.



Печеные пирожки готовят обычно из опарного дрожжевого теста. Формуют изделия на, подпыленном мукой столе. Формуют шарики, затем шарики раскатывают в виде лепёшек, на середину которых кладут фарш (фруктовый, капустный, грибной, мясной и т. д), края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром противень на расстоянии 3 – 4 см друг от друга и ставят в тёплое место для расстойки на 20 – 30 минут. За 5 – 8 минут до выпечки изделия смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу около 10 минут при 240о С.

Форму пирожкам можно придавать любую – круглую, полукруглую, треугольную, квадратную, с гладкой поверхностью или с фигурной защипкой.



*Ведущий 2*. Хлеб является одним из крупнейших открытий в истории человечества. Он существует тысячи лет.

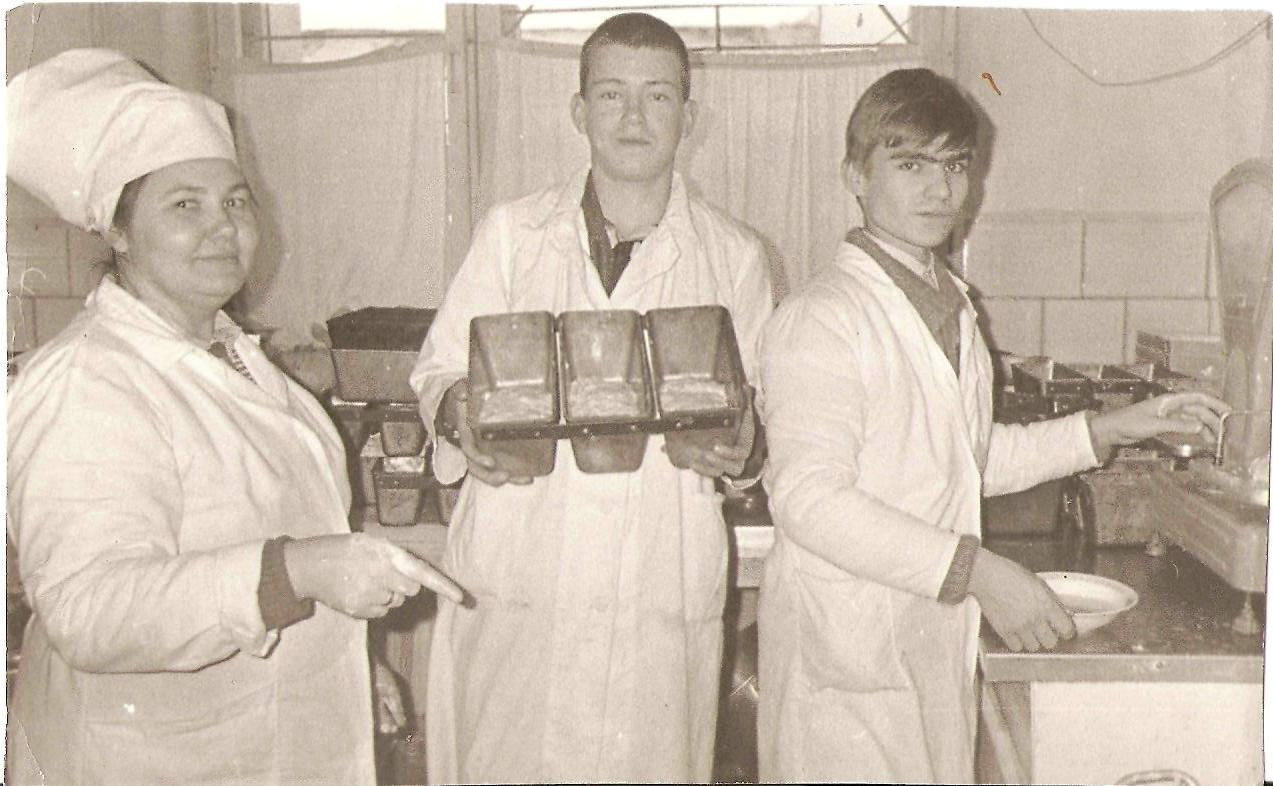
«Ломоть хорошо испечённого хлеба, - говорил К.А. Тимирязев, - составляет одно из важнейших изобретений человеческого ума».

Приготовление хлеба является одним из сложных, трудоёмких процессов; для его приготовления используется специальная закваска или дрожжи. Готовится хлеб из пшеничной, ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной муки и другое сырьё. Ежедневное повсеместное потребление хлеба позволяет считать его одним из важнейших продуктов питания, пищевая ценность которого имеет первостепенное значение.

Взрослый человек съедает в день около 400гр. хлеба, а при тяжёлой физической нагрузке количество потребляемого хлеба повышается до 700 гр. и выше; 1/3 всей необходимой для жизнедеятельности энергии человек получает с хлебом.

«Хлеб является великодушным подарком природы, такой пищей, которую нельзя заменить ничем другим», - отметил французский учёный Антуан Огюст Пармантье.

*Ведущий 1*. Ассортимент хлеба как из пшеничной, так и из ржаной муки широк. Это хлеб подовый, ситный заварной, домашний, молочный, горчичный и т. д. Мы рассмотрим приготовление хлеба домашнего.



Для его приготовления берут сухие дрожжи (или прессованные), замачивают в половине стакана тёплой воды, берут муку, просеивают её, воду подогревают, сливочное масло размягчают, яйца разбивают в ёмкость, готовят растворы соли, сахара. Компоненты берут по рецептуре, их смешивают и замешивают густое тесто, которое затем перекладывают в салфетку и помещают на ночь на холод; на утро разделывают хлеб, растаивают его, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу примерно 1 час при температуре 180 – 200о С.



*Ведущий 2*. Одним из мордовских национальных изделий является ватрушка с картофелем. Тесто для ватрушек готовят опарным способом. Готовое тесто разделывают на тестовые заготовки, которые раскатывают в жгуты, затем нарезают на порции, округляют, растаивают, раскатывают в лепёшку, на середину лепёшки укладывают картофельный фарш, края слегка защипывают, изделия расстаивают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200 – 220о С. Обязательно в картофельный фарш добавляют сливочное масло, сметану, яйца, соль и хорошо взбивают.