Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Напоминаю ,мы работаем с вами по алгоритму приготовления теста

На последнем занятии мы с вами изучили тему «Замес теста, процессы при замесе и брожении теста». Следующий этап «Выпечка изделий» и это тема нашего урока. Внимательно прочитайте лекцию. Домашнее задание будет следующим:

1)запишите в тетради процессы, происходящие при выпечке (градусник)

2)Объясните что такое подики?

Выпечка хлеба.

После расстойки тесто поступает на выпечку в хлебопекарные печи (наиболее распространены, конвейерные хлебопекарные печи с непрерывно движущимся ленточным подом или подвесными подиками).

Хлеб выпекают при температуре 210-2800С от 8-12 до 60 мин в зависимости от веса теста, температуры печи, способа выпечки (в формах или на поду) и рецептуры теста.

В первые 2-3 мин выпечки тесто увеличивается в объеме в результате брожения и расширения паров и газов от повышения температуры.

При выпечке хлеба происходят разнообразные физические и химические процессы. Белки теста при температуре 60-700С денатурируются и как бы фиксируют пористую структура мякиша. Крахмал при температуре 40-600С набухает, а при более высокой температуре (650С и выше) начинает клейстеризоваться, поглощая свободную воду, а также воду, выделившуюся денатурированными белками. Клейстеризация крахмала происходит при недостатке влаги, поэтому мякиш пропеченного хлеба получается сухим и не липким. В корке под действием высоких температур крахмал превращается в декстрины, образуя мелоноидины, которые придают корке темный цвет. При недостатке сахаров или аминокислот корка получается бледной окраски, при избытке этих веществ корка бывает чрезмерно темной.

При выпечке хлеба в целом вес хлеба уменьшается за счет испарения воды, спирта и летучих веществ. Влажность корки хлеба в момент выхода из печи близка к 0%.

Влажность внутренних слоев мякиша увеличивается в среднем на 2% по сравнению с влажностью теста в результате термодиффузии влаги и её перемещения из наружных слоев во внутренние. Разность между весом теста, посаженного в печь, и весом горячего хлеба сразу после выпечки называется упеком. Величина его может составлять от 6 до 14% к весу теста в зависимости от размера, формы, вида хлеба и режима его выпечки.

 Жду ваших ответов на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте до 5.06