Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Тема занятия «Приготовление сухарных изделий».Внимательно прочитайте лекционный материал и ответьте устно на вопросы:

1)Алгоритм приготовления сухарных изделий?

2)Способы определения качества сухарных изделий?

3)Основные дефекты ?

4)Упаковка и хранение?

5)Что в обязательном порядке должно быть на упаковке?

Жду ваших ответов до 17.06 ,как обычно в контакте

|  |
| --- |
| **Технология приготовления сухарных изделий**  Сдобные сухари получают сушкой ломтей сдобного хлеба, выпеченного в виде плит разного размера и формы. Технологический процесс производства сдобных сухарей включает прием, хранение и подготовку сырья, приготовление и разделку теста, выпечку сухарных плит, выдержку сухарных плит, их резку на ломти, сушку и охлаждение сухарей[4,c.62].  Тесто для сдобных пшеничных сухарей готовят следующими способами: на густой и жидкой опаре, безопарным и на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ). Влажность густой опары 40--43 %, жидкой -- 64--65 %, КМКЗ -- 63--65 %, теста -- 29,5--39%. Чем больше в рецептуре содержится сахара и жира, тем ниже влажность теста. Продолжительность брожения густой опары 180--300 мин, жидкой 240--300, КМКЗ -- 480--960, теста -- 60-- 120 (при опарных способах и на КМКЗ) и 90--150 мин (при безопарном способе).  При выработке сдобных сухарей с большим содержанием сахара, жира, яиц эти ингредиенты вносят в тестопримерно за 20-- 30 мин до конца брожения, за 25--30 мин до разделки тесто обминают 2--3 раза.  При безопарном способе для обеспечения равномерной структуры пористости и улучшения хрупкости и набухаемости сухарей выброженное тесто перед разделкой дополнительно обрабатывают в шнековой камере.  Разделка теста включает его деление на куски, формование заготовок для сухарных плит, расстойку сформованных заготовок, отделку расстоявшихся заготовок. Тесто, приготовленное одним из описанных способов, разделывают на машине, сформованные дольки укладывают друг к другу на движущийся лист, образуя плиту-ряд. Выпрессованный непрерывный жгут поступает на движущийся по конвейеру хлебопекарный лист и отрезается по длине листа.  При формовании теста диаметр матрицы подбирают в зависимости от сорта сухарей с учетом увеличения высоты плиты за период расстойки и выпечки примерно в 2 раза, а ширины -- на 10-- 15 мм. Высота и ширина выпеченной плиты должны обеспечить размеры сухарей.  Расстойку сформованных заготовок проводят в расстойных шкафах в течение 50--75 мин при 35--40 °С. Плиты после расстойки смазывают яичной смазкой. Кофейные сухари после яичной смазки посыпают дробленой крошкой, а любительские -- орехом.  Сухарные плиты выпекают в печи при 200--260 °С 15--20 мин в зависимости от сорта сухарей и марки печи.  Выдержка сухарных плит осуществляется для приведения их в состояние, оптимальное для резки. Выпеченные сухарные плиты укладывают на фанерные листы или в лотки на нижнюю корку или ребро и помещают в кулер или вагонетки, не допуская деформации плит. Через 5--24 ч в зависимости от условий производства плиты поступают для резки на ломти. Помещение для охлаждения и выдержки плит должно быть сухим и вентилируемым.  Плиты разрезают на ломти дисковыми или пилорамными машинами. Ломти вручную или механически раскладывают на металлические листы или под печи и направляют на сушку. Сухари сушат в печах при температуре 115--210 °С в течение 9--31 мин. в зависимости от вида сухарей, их рецептурного состава и размеров. Высушенные сухари охлаждают, укладывают в ящики или фасуют в пакеты или коробки вручную или автоматами. |

# Качество бараночных и сухарных изделий

Качество бараночных изделий оценивают органолептическими и физико-химическими методами.

Оргаполептически определяют правильность и постоянство формы (округлая, овальная, в форме челнока); стояние поверхности (ровная, глянцевая, наличие пузырей, трещин и подгорелостей); окраску (равномерно золотистая); вкус и запах (в зависимости от особенностей рецептуры). Возможны отпечатки сетки на нижней стороне изделий[6, c. 80].

Из физико-химических показателей определяю: влажность, кислотность, набухаемость по изменению массы до и после набухания. У хлебных палочек и соломок определяют, кроме того, содержание лома и крошки (не более 5 и 2% соответственно). Содержание жиров и сахара определяют по требованию торговых организаций.

Качество сухарных изделий оценивают по органолептическим (вкус, запах, цвет, форма) и физико-химическим показателям (влажность, размеры, намокаемость, содержание лома и изделий уменьшенного размера). Устанавливают также хрупкость, разламывая не менее двух сухарей от средней пробы на специальном приборе. Кроме того, на специальном приборе устанавливают твердость сухарных брикетов.

Основные дефекты, характерные для баранок, сушек и бубликов: неправильная форма, шероховатая, неравномерно обсыпанная поверхность, крупные трещины (более 1/3 длины окружности), бледная окраска, подгорелости, загрязнения, непромес, пустоты в мякише, пресный, кислый, пересоленый вкус, посторонние привкусы, несвойственный запах, отклонения от установленных размеров (количество штук в 1 кг). Причины возникновения дефектов и меры предупреждения те же, что и для хлебобулочных изделий.

Упаковка и хранение. Для фасовки бараночных изделий применяют целлофановые пакеты, а для сухарных изделий, кроме того, подпергамент, пергамент, алюминиевую фольгу и комбинированные материалы.

Каждая единица упаковки (пакет, коробка) должна иметь этикетку, а каждый ящик (мешок) -- маркировку.