Добрый день, уважаемые студенты! Напоминаю, мы продолжаем изучать тему «Ассортимент хлебобулочных изделий». Тема урока «Бараночные хлебобулочные изделия»

Прочитайте внимательно текст по теме урока! Напишите конспект, ответив на следующие вопросы:

1)Что такое бараночное изделие?

2)Виды бараночных изделий?

3) Назовите показатели оценки качества бараночных изделий?

4)Перечислите операции приготовления бараночных изделий?

5)Как называются линии по приготовлению бараночных изделий?

Жду ваших ответов до 25.04 в контакте или на адрес электронной почты nytva@mail.ru

**Бараночные изделия**

Бараночное изделие — традиционный русский обварной хлебный продукт пониженной влажности в форме кольца или овала, как правило, длительного хранения, предлагаемый как закуска к чаю, которую берут руками.

К бараночным изделиям относят сушки, баранки и бублики, которые различаются влажностью, размерами и массой. Наибольшую влажность (22—25 %) имеют бублики, приближающиеся по своим свойствам к булочным изделиям. Наименьшую массу и влажность (9—12 %) имеют сутки, влажность баранок составляет 14—19 %. Баранки и сушки относятся к весовым изделиям; бублики — к штучным массой 50—100 г. Выход бараночных изделий составляет 96—120 % (для разных видов).  
Ассортимент бараночных изделий включает около 40 видов баранок, сушек и бубликов. Бараночные изделии готовят из пшеничной муки первого и высшего сортов. Многие изделия вырабатывают с добавлением сахара, наибольшее количество сахара содержат ванильные сушки (20 %), а также лимонные, сахарные, ванильные и розовые баранки (15%). В рецептуру некоторых изделий входят жиры (1—8 %) и молоко (15—20 %).  
Качество бараночных изделий оценивают по органолептическим (форма, состояние поверхности, внутреннее состояние, хрупкость) и физико-химическим показателям (влажность, кислотность, набухаемость и число штук в 1 кг).  
Технология приготовления бараночных изделий имеет специфические особенности и состоит из следующих операций: приготовления, натирки и отлежки теста; формования, расстойки и ошпарки заготовок; выпечки; упаковывания и хранения изделий.  
Бараночные изделия получают на поточно-механизированных линиях .