Добрый день, уважаемые студенты! Напоминаю, мы продолжаем изучать тему «Ассортимент хлебобулочных изделий». Тема урока «Хлебные палочки»

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

1)Что такое хлебные палочки?

2)Виды хлебных палочек?

3)Перечислите операции приготовления хлебных палочек?

Жду ваших ответов до 28.04 в контакте или на адрес электронной почты nytva@mail.ru

**Хлебные палочки**

Хлебные палочки представляют собой сухие изделия в виде палочек, приготовленных из дрожжевого теста на специальных механизированных линиях марки.

Хлебные палочки выпускают весовыми и фасованными массой 0,25, 0,3, 0,4 и 0,5 кг следующих наименований: хлебные, хлебные с тмином, сдобные, ароматные, ярославские простые, ярославские соленые, ярославские сдобные.

Технологический процесс производства палочек включает прием, хранение и подготовку сырья, приготовление теста, отлежку (или брожение) теста, натирку, формование тестовых заготовок, расстойку тестовых заготовок, выпечку тестовых заготовок, упаковку и хранение готовых изделий.

Тесто для палочек хлебных, хлебных с тмином, ярославских простых, ярославских сдобных и ярославских соленых рекомендуется готовить безопарным способом на прессованных дрожжах или дрожжевом молоке.

Для палочек сдобных и ароматных тесто рекомендуется готовить безопарным способом на предварительно активированных прессованных дрожжах.

Для приготовления теста сначала тщательно перемешивают воду, дрожжи, предварительно разведенные в воде, растворы сахара и соли, растительное масло и другое сырье, затем постепенно засыпают муку. Замес осуществляют до получения хорошо промешенной однородной массы. Замешенное тесто направляют на отлежку, затем пропускают через натирочную машину Н4-М и др.Разделку теста производят на специальной формующей машине Сформованные тестовые заготовки на листах поступают на расстойку. Продолжительность расстойки при температуре 30—40° С и относительной влажности 80—90% для палочек хлебных и хлебных с тмином — 35—60 мин, для ярославских — 25—30 мин. Ярославские палочки допускается выпекать без расстойки.

Выпечку палочек производят на листах в печах ПИК. -8 и др. с предварительной ошпаркой тестовых заготовок в течение 2—3 мин или без ошпарки.

Продолжительность выпечки при температуре 200—240° С:

* палочек хлебных, хлебных с тмином — 9—13 мин;
* сдобных, ароматных — 8—10 мин;
* ярославских простых, сдобных, соленых — 8—12 мин.