

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/referat/441926>

**Тип работы:** Реферат

**Предмет:** Технология приготовления пищи

Оглавление

Введение 3

1.Технология выпекания коржей (полуфабрикатов) 4

2. Автоматическое оборудование для выпекания коржей 8

Вывод 11

Список литературы 12

Введение

Основой тортов и пирожных являются выпеченные полуфабрикаты, которые соединяют с различными отделочными полуфабрикатами (кремами, сиропами и др.), в результате чего получают готовые изделия различной формы и размеров, с разнообразным приятным вкусом и ароматом, привлекательным внешним видом.

Выпеченный полуфабрикат – кондитерский полуфабрикат, прошедший термическую обработку (выпечку), основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму и прочность.

Выпеченный полуфабрикат составляет основу тортов и пирожных, определяет их вид и тем самым является основным признаком их классификации. Например, в зависимости от вида выпеченного полуфабриката, входящего в их состав, торты классифицируют на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, ореховые, воздушные, крошковые, вафельные, комбинированные из различных полуфабрикатов. Качество выпеченных полуфабрикатов и технология их изготовления обусловлены свойствами теста, из которого его изготавливают [4].

1.Технология выпекания коржей (полуфабрикатов)

Приготовление выпеченных полуфабрикатов включает следующие операции: замес теста, формование, выпечку, охлаждение и (или) выстаивание, подготовку к отделке (рис. 1).

Рисунок 1 – Технологическая схема производства полуфабрикатов

Бисквитный полуфабрикат (бисквит) наиболее часто используют в качестве основы для тортов и пирожных. Бисквитный полуфабрикат – это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, который получается сбиванием яиц (меланжа) с сахаром до увеличения их первоначального объема в 2,5–3 раза, перемешиванием сбитой массы с мукой и последующей выпечкой полученного теста. Увеличение объема массы в процессе взбивания объясняется тем, что происходит насыщение яично-сахарной массы большим количеством мельчайших пузырьков воздуха.

Бисквитное тесто представляет собой сложную дисперсную систему (по структуре его можно отнести к пенам), состоящую из дисперсной фазы в виде воздушных пузырьков, отделенных друг от друга пленками дисперсной среды, состоящей из яичепродуктов, сахара, муки и др. Бисквитное тесто характеризуется большой неустойчивостью воздушной фазы как в первой фазе замеса (сбивание яиц или меланжа и сахара-песка), так и во второй (перемешивание с мукой).

Список литературы

1. Гришина, Е.С. Технология мучных кондитерских изделий: учеб. пособие / Е.С. Гришина. – Омск: Изд-во ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина, 2015. – 136 с.

2. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лаб. практикум [Текст] : учеб. пособие /

- Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2020. – 159 с.
3. Медведев, П.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / П.В. Медведев, В.А. Федотов; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2018. – 96 с.
4. Рензяева, Т.В. Технология отрасли: кондитерские изделия: учебное пособие / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово, 2016. – 157 с
5. Технология мучных кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефикова [и др.]; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2014. – 220 с.
6. Типсина, Н.Н. Технологическое оборудование предприятий отрасли: учеб. пособие / Н.Н. Типсина, Д.А. Кох, Н.А. Гречишникова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 112 с.
7. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология са харистых и мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 128 с.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/referat/441926>