

УДК 664.6 (076.5)
ББК 36.86я73
В17

Рецензент – доцент, кандидат технических наук В. П. Попов

- Ваншин, В. В.**
В17 Технология мучных кондитерских изделий: методические указания / В.В. Ваншин, Р.М. Вострикова; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 37 с.

Методические указания включают шесть практических занятий по технологии хлеба и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания. Практические занятия включают теоретический материал, описание методик расчета сырья для приготовления полуфабрикатов и готовых изделий, рабочих рецептур, массовой доли сахара и жира в изделиях, примеры расчетов.

Методические указания предназначены для выполнения практических занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий», «Технохимический контроль кондитерских предприятий» при подготовке бакалавров по направлению 260100.62 Продукты питания из растительного сырья, а также для студентов и аспирантов вузов пищевого профиля.

УДК 664.6 (076.5)
ББК 36.86я73

© Ваншин В.В.
Вострикова Р.М., 2012
© ОГУ, 2012

Содержание

Введение.....	4
1 Практическое занятие № 1. Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве хлебобулочных изделий.....	5
2 Практическое занятие № 2. Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий	12
3 Практическое занятие № 3. Расчет количества муки на замес порции теста.....	16
4 Практическое занятие № 4. Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий.....	21
5 Практическое занятие № 5. Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности.....	29
6 Практическое занятие № 6. Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочных, мучных кулинарных и кондитерских изделиях.....	32
Список использованных источников.....	37

Введение

Основными производителями мучных кондитерских изделий являются крупные хлебозаводы, кондитерские фабрики и комбинаты общественного питания. Мучные кондитерские изделия включают в себя разнообразные виды печенья, вафель, рулетов, кексов, пряников, а также торты и пирожные.

Одной из основных задач при производстве мучных кондитерских изделий является снижение технологических потерь и повышение качества продукции. В выполнении этой задачи ответственная роль принадлежит технологам кондитерского производства. Для успешного управления технологическим процессом и сложным технологическим оборудованием на современном производстве технологи должны обладать высоким уровнем теоретических и практических знаний, прочными навыками в технологических расчетах.

Цель настоящего методического пособия – способствовать активизации обучения и выработке у обучающихся навыков самостоятельной работы, позволяющих решать выше перечисленные задачи кондитерского производства.

1 Практическое занятие №1. Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве хлебобулочных изделий

Цель работы

Освоить методику замены дополнительного сырья, предусмотренного рецептурой, при производстве хлебобулочных изделий.

Основные положения

При производстве хлебобулочных изделий допускаются замены дополнительного сырья, предусмотренного рецептурой, другими видами сырья практически равнозначной пищевой ценности без ухудшения качества и снижения выхода продукции.

Молочные продукты заменяют в расчете на сухой обезжиренный молочный остаток. Недостающий жир рассчитывают по сухому веществу, добавляют как жир, предусмотренный рецептурой на изделия.

Яйца, яичные продукты, жиры и сахаристые вещества заменяют в расчете на сухое вещество.

Яичный меланж заменяют теми же яичепродуктами по тем же нормам, что и яйца куриные.

Дрожжи прессованные заменяют дрожжевым концентратом (дрожжевым молоком).

Нормы сырья-заменителя установлены по основным компонентам химического состава сырья и скорректированы по содержанию сухих веществ:

1) 1 кг (0,97 л) молока цельного соответствует:

– 1,1 кг (1,07 л) молока пастеризованного жирностью 2,5 %;

– 0,13 кг молока цельного коровьего сухого;

– 0,4 кг молока цельного сгущенного с сахаром (исключить из рецептуры 0,17 кг сахара);