

22-6009 ч. 1

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Д. В. Купчак
О. И. Любимова

22-6009

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ
Часть 1

Хабаровск 2020

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Хабаровский государственный университет экономики и права»
Факультет управления и технологии
Кафедра технологии продуктов общественного питания

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»
всех форм обучения

Часть 1

Хабаровск 2020

ББК Л90

X12

Технология мучных кондитерских изделий. Часть 1 : учебное пособие по дисциплинам "Менеджмент технологий и качества мучных кондитерских и булочных изделий", "Технология мучных кондитерских изделий" для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. Д. В. Купчак, О. И. Любимова. – Хабаровск : РИЦ ХГУЭП, 2020. – 88 с.

Рецензенты: Е. В. Гречка, ведущий технолог ИП "Пак"
Ю.Ю. Гулько, начальник сектора торговли
и общественного питания АО "ЖТК"

Утверждено издательско-библиотечным советом университета в качестве учебного пособия для студентов

В авторской редакции

Подписано к печати 30.11.2021 2021 г. Формат 60х84/16. Бумага писчая.
Печать цифровая. Усл.-печ. л. 5,11 Уч.-изд. л. 3,66 Тираж 30 экз. Заказ № 205

680042, г. Хабаровск, ул. Тихоокеанская, 134, ХГУЭП, РИЦ

© Хабаровский государственный университет экономики и права, 2020

Содержание

1	Классификация мучных кондитерских изделий	3
2	Теоретические основы производства теста	9
	2.1 Влияние рецептурных компонентов на структурно-механические характеристики теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий	9
	2.2. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс его образования	13
3	Технология производства печенья	14
	3.1. Сахарное печенье	14
	3.2 Затяжное печенье	21
	3.3 Сдобное печенье	27
	3.4 Овсяное печенье	31
	4. Технология производства пряничных изделий	33
5	Технология производства галет и крекера	38
6	Технология производства вафельных изделий	41
7	Технология производства кексов	46
8	Технология производства ромовых баб	51
9	Технология производства тортов и пирожных	53
	9.1 Производство выпеченных полуфабрикатов	54
	9.1.1 Бисквитный полуфабрикат	54
	9.1.2 Песочный полуфабрикат	58
	9.1.3 Слоёный полуфабрикат	60
	9.1.4 Заварной полуфабрикат	61
	9.1.5 Белково-сбивной полуфабрикат	63
	9.1.6 Ореховый полуфабрикат	64
	9.1.7 Сахарный полуфабрикат	65
	9.1.8 Крошковый полуфабрикат	66
	9.2 Производство отделочных полуфабрикатов	66
	9.2.1 Кремы	66
	9.2.2 Сахарные полуфабрикаты	74
	9.2.3 Суфле	79
	9.2.4 Желе	80
	9.2.5 Начинки	81
	9.2.6 Обсыпки	82
	9.3 Производство тортов и пирожных	82
	9.4 Упаковка и хранение тортов и пирожных	85
	9.5 Потери при производстве тортов и пирожных	86
	Список используемых источников	87