

ТОП
50

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник

18-1549
6 шл

22-04395



С. В. Ермилова



ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

С. В. ЕРМИЛОВА

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

УЧЕБНИК

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)
в качестве учебника для использования в образовательном процессе
образовательных организаций, реализующих программы
среднего профессионального образования
по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 268
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

6-е издание, переработанное и дополненное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 664.6(075.32)

ББК 36.86я722

Е732

Рецензент —

председатель предметно-цикловой комиссии,

преподаватель специальных дисциплин

ГБОУ СПО «Колледж сферы услуг № 32» г. Москвы

И. Ю. Бурчакова

Ермилова С. В.

Е732 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 320 с., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-0302-5

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента».

Рассмотрены организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования, дана классификация сырья и готовых сухих смесей, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приведен технологический процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий. Изложены правила оценки качества, условия и сроки хранения готовой продукции.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 664.6(075.32)

ББК 36.86я722

Оригинал-макет данного издания является собственностью Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

12+

© Ермилова С. В., 2017

© Ермилова С. В., 2023, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2023

ISBN 978-5-0054-0302-5

Предисловие.....	4
------------------	---

РАЗДЕЛ I

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Глава 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	8
1.2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	11
Глава 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	15
2.1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.....	15
2.2. Оборудование кондитерского цеха	27
2.2.1. Классификация оборудования.....	27
2.2.2. Технологическое (механическое) оборудование	28
2.2.3. Тепловое оборудование.....	33
2.2.4. Холодильное оборудование.....	37
2.2.5. Оборудование для мытья функциональных емкостей	40
2.2.6. Вспомогательное (нейтральное) оборудование	42
2.3. Виды производственного инвентаря.....	44
2.4. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	48
2.5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.....	53
Глава 3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	58
3.1. Характеристика и правила подготовки к использованию различных видов кондитерского сырья и продуктов	58

3.1.1. Характеристика кондитерского сырья	58
3.1.2. Мука пшеничная	59
3.1.3. Крахмал и крахмалопродукты	64
3.1.4. Сахар и сахаросодержащее сырье.....	67
3.1.5. Мед натуральный, природные подсластители	71
3.1.6. Молоко и молочные продукты	73
3.1.7. Животные, растительные и комбинированные жиры	81
3.1.8. Яйца и яичные продукты	85
3.1.9. Орехи	89
3.1.10. Мак.....	90
3.2. Правила и принципы безопасности, взаимозаменяемости, сочетаемости, соблюдения рецептур и рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	90
3.3. Правила оформления заявок на склад.....	93
3.4. Экспресс-оценка качества и безопасности сырья и продуктов.....	93

РАЗДЕЛ II

ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Глава 4. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	100
4.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	100
4.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	102
4.2.1. Сиропы	102
4.2.2. Отделочные полуфабрикаты на основе сиропов.....	106
4.3. Приготовление глазури	114
4.3.1. Виды глазури. Рецептуры для приготовления белковой глазури	114
4.3.2. Глазурь сырцовая для глазирования поверхности и украшения изделий	115
4.3.3. Глазурь заварная для украшения изделий.....	117
4.3.4. Глазурь шоколадная	118
4.4. Приготовление кремов.....	118
4.4.1. Использование кремов в приготовлении мучных кондитерских изделий. Виды кремов	118
4.4.2. Сливочные кремы	119
4.4.3. Белковые кремы	130
4.4.4. Заварные кремы	134

4.4.5. Кремы из молочных продуктов.....	135
4.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	137
4.5.1. Сахарная мастика.....	137
4.5.2. Марципан.....	139
4.6. Приготовление посыпок и крошки	141
4.6.1. Посыпки.....	141
4.6.2. Крошки.....	142
4.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	143

Глава 5. Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	146
5.1. Классификация, ассортимент и основные характеристики хлеба и хлебобулочных изделий	146
5.1.1. Классификация и ассортимент хлеба	146
5.1.2. Ассортимент хлебобулочных изделий	147
5.1.3. Основные характеристики хлеба и хлебобулочных изделий	149
5.2. Виды сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	150
5.2.1. Виды сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.....	150
5.2.2. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.....	153
5.2.3. Замес и образование теста. Способы разрыхления теста	153
5.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	156
5.3.1. Дрожжевое (кислое) тесто	156
5.3.2. Тесто на закваске	162
5.3.3. Бездрожжевое (пресное) тесто	163
5.3.4. Дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто	165
5.4. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	170
5.4.1. Начинки.....	170
5.4.2. Фарши.....	171
5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и теста на закваске.....	174
5.5.1. Хлеб.....	174
5.5.2. Булочки.....	177
5.5.3. Пироги.....	185
5.5.4. Пирожки, ватрушки, кулебяки и расстегаи	187

5.5.5. Кексы, бабы, куличи и рулеты.....	188
5.5.6. Изделия, жаренные в жире	191
5.5.7. Блины и оладьи	193
5.5.8. Изделия пониженной калорийности	194
5.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба и хлебобулочных изделий из пресного теста.....	195
5.6.1. Хлеб.....	195
5.6.2. Блинчики.....	196
5.6.3. Ватрушки, сочни и пирожки.....	198
5.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого и пресного слоеного теста	201
5.7.1. Изделия из дрожжевого слоеного теста.....	201
5.7.2. Изделия из пресного слоеного теста.....	203
Глава 6. Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	207
6.1. Основные характеристики и виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.....	207
6.1.1. Основные характеристики изделий.....	207
6.1.2. Основные виды изделий.....	207
6.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из различных видов бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.....	209
6.2.1. Изделия из пресного теста.....	209
6.2.2. Изделия из пресного сдобного теста	211
6.2.3. Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста	215
6.2.4. Пряничное тесто и изделия из него.....	219
6.2.5. Воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.....	225
6.2.6. Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	229
6.2.7. Миндальное тесто, полуфабрикаты и изделия из него ...	239
6.2.8. Бисквитное тесто, полуфабрикаты и изделия из него ...	242
6.2.9. Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.....	250
6.2.10. Крошковые полуфабрикаты.....	255
6.2.11. Сахарное тесто и полуфабрикаты из него.....	259
6.2.12. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.....	260
Глава 7. Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	264
7.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	264
7.1.1. Основные характеристики пирожных	264
7.1.2. Бисквитные пирожные	266

7.1.3. Песочные пирожные	270
7.1.4. Слоеные пирожные	274
7.1.5. Заварные пирожные.....	277
7.1.6. Воздушные пирожные.....	280
7.1.7. Миндальные и миндально-ореховые пирожные	282
7.1.8. Крошковые пирожные	283
7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	285
7.2.1. Основные характеристики тортов.....	285
7.2.2. Бисквитные торты.....	286
7.2.3. Песочные торты.....	295
7.2.4. Слоеные торты.....	302
7.2.5. Заварные торты	303
7.2.6. Воздушные и воздушно-ореховые торты	305
7.2.7. Миндальные торты	307
7.2.8. Крошковые торты	308
7.2.9. Комбинированные торты	310
Список литературы.....	314