

ТОП
50

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

18-1549
4 228.

Учебник

19-05172



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»*

4-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2019

УДК 664.6(075.32)

ББК 36.86я722

Е732

Рецензент —

председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватель специальных дисциплин ГБОУ СПО Колледж сферы услуг № 32, г. Москва И. Ю. Бурчакова

Ермилова С. В.

Е732 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 336 с., [16] с. цв. ил.

ISBN 978-5-4468-7910-6

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 разнообразного ассортимента».

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

К данному учебнику выпущено электронное приложение «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 664.6(075.32)

ББК 36.86я722

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

© Ермилова С. В., 2017

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2017

ISBN 978-5-4468-7910-6

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

РАЗДЕЛ I

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Глава 1. Сырье кондитерского производства	7
1.1. Основное кондитерское сырье	7
1.2. Дополнительные виды сырья	36
1.3. Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства	49

Глава 2. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха	59
2.1. Организация работы кондитерского цеха	59
2.2. Оборудование кондитерского цеха	70
2.3. Виды производственного инвентаря	87
2.4. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	90

Глава 3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехе	96
3.1. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов	96
3.2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	99
3.3. Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий	101
3.4. Санитарные требования к личной гигиене персонала	104

РАЗДЕЛ II

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Глава 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	107
4.1. Простые и основные отделочные полуфабрикаты	107

4.2. Технологический процесс приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов	108
4.3. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	145
Глава 5. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	147
5.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	147
5.2. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	150
5.2.1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	158
5.2.2. Изделия, жаренные в жире	179
5.2.3. Блины и оладьи	182
5.3. Изделия из сухих смесей промышленного производства	184
5.4. Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности	185
Глава 6. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек	188
6.1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек	188
6.2. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек	190
6.2.1. Полуфабрикаты и изделия из блинчатого теста	193
6.2.2. Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	195
6.2.3. Изделия из сдобного пресного теста	199
6.2.4. Изделия из пряничного теста	207
6.2.5. Полуфабрикаты и изделия из воздушного теста	213
6.2.6. Полуфабрикаты и изделия из песочного теста	218
6.2.7. Полуфабрикаты и изделия из миндального теста	228
6.2.8. Полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста	232
6.2.9. Полуфабрикаты и изделия из заварного теста	242
6.2.10. Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста	247
6.2.11. Крошковый полуфабрикат	259
6.2.12. Полуфабрикаты из сахарного теста	262
6.3. Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства	264
6.3.1. Смеси для бисквита компании «Восток-Запад Сервис»	264
6.3.2. Сухие смеси компании ООО «Пи-Трейд»	266
6.4. Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности	267
Глава 7. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	273
7.1. Классификация пирожных и тортов	273

7.2. Технологический процесс приготовления пирожных	
и тортов.....	275
7.2.1. Бисквитные пирожные и торты.....	275
7.2.2. Песочные пирожные и торты.....	292
7.2.3. Слоеные пирожные и торты.....	303
7.2.4. Заварные пирожные и торты	308
7.2.5. Воздушные пирожные и торты	313
7.2.6. Миндальные пирожные и торты	318
7.2.7. Крошковые пирожные и торты	321
7.2.8. Комбинированные торты.....	324
7.2.9. Пирожные «Птифуры» и «Десертный набор».....	327
Список литературы.....	329