

Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Хлебобулочное изделие — это изделие, вырабатываемое из основного сырья или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия. Все хлебные изделия подразделяются по виду и сорту муки, рецептуре, назначению, способам выпечки и отпуска потребителям. Различают виды, типы, подтипы, группы и сорта хлеба и хлебобулочных изделий. С принадлежностью хлебного изделия к той или иной категории связаны качественные и количественные особенности состава, питательная ценность и такие показатели качества, как пористость, кислотность, влажность, вкус, цвет и запах.

В зависимости от влажности хлебобулочные изделия классифицируют на изделия со средней влажностью и на изделия с пониженной влажностью.

К изделиям со средней влажностью относятся изделия: хлебные, булочные, мучные кулинарные изделия, общего и специального диетического назначения, национальные.

Хлебные изделия — изделия различной формы и размеров, полученные путем замеса, брожения, разрыхления, формирования, расстойки теста и его выпечки.

По виду формы бывают в виде: буханки, каравая, батона, плетенки, булки, булочки, калача и др.

По виду и сорту муки хлеб может быть ржаным, пшеничным, а также состоять из смеси пшеничной и ржаной муки. В зависимости от сорта ржаной муки хлеб бывает из обойной, обдирной и сеяной муки, а пшеничный — из обойной, I, II и высшего сортов.

По рецептурному составу хлебные изделия подразделяют на простые, т.е. изделия, изготовленные из основного сырья (муки, воды, соли и дрожжей), улучшенные, в которые входит и дополнительное сырье (сахар, патока, жиры и др.), и сдобные, содержащие повышенное количество сахара и жира.

По способу выпечки хлеб бывает формовой (это хлеб который формируется из нескольких частей теста и выпекается в форме) и подовый (хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, на поду

пекарной камеры или люльки). Пшеничный хлеб чаще выпекают подовым, а ржаной — формовым. Формовые изделия могут вырабатываться прямоугольной, квадратной, круглой формы. Подовые могут иметь круглую или овальную форму, могут вырабатываться в виде лепешек, батонов, плетенок, витушек, хал и т.д.

По способу реализации потребителям хлеб делят на весовой и штучный. Сегодня основное количество хлеба изготавливают штучным.

По массе хлебобулочные изделия делятся на хлеб (изделия массой более 500 г) и булочные изделия (500 г и менее), а булочные, в свою очередь, — на крупноштучные (200—500 г) и мелкоштучные (50—200 г). Из группы улучшенных булочных изделий отдельно выделяют сдобные изделия.

Хлеб — это продукт, выпеченный из теста, которое приготовлено согласно соответствующим рецептурам и технологическим режимам, имеющий любую форму и вес от 500 г (допускается выработка хлебцев массой 300 г).

Булочные изделия — штучные подовые изделия разнообразной формы, выпеченные из пшеничного теста в соответствии с рецептурами и технологическими режимами, массой 500 г и менее. Булочные изделия бывают мелкоштучные и крупноштучные.

Сдобные изделия — штучные изделия, выпеченные из пшеничного теста, приготовленные по рецептурам, предусматривающим содержание сахара и жира в сумме 14% и более. Сдобные хлебобулочные изделия выпекаются только из пшеничной муки, в их рецептуру часто входят различные добавки — орехи, сухофрукты, сахарная пудра, цукаты. Разновидности сдобных изделий: сдобные булочки, слойки, сдобные любительские изделия, пироги, пирожки, лепешки.

Изделия из сдобного теста, в зависимости от массы, делятся на мелкоштучные сдобные изделия массой 0,05—0,4 кг; крупноштучные сдобные изделия массой свыше 0,4 кг.

В зависимости от назначения хлебобулочные изделия классифицируют на общего и специального диетического назначения, национальные.

Диетические хлебобулочные изделия — хлебобулочные изделия, выпеченные по специальным рецептурам и предназначенные для

профилактического и лечебного питания больных с определенными заболеваниями и для лиц пожилого возраста.

Национальные виды хлебобулочных изделий — это хлебобулочные изделия, отличающиеся использованием в рецептуре местных видов сырья и/или характерной формой и/или способом выпечки. К этой группе изделий относятся изделия в виде лепешек круглых или продолговатых по контуру; с утолщением у большинства сортов краевой части лепешки и с более тонкой средней частью, с наколами на ней или узорами, оттиснутыми штампом (чурек азербайджанский, чурек Гянджинский и др.); изделия в виде листового тонкого лаваша, выпекаемого из тестовых заготовок в виде тонкого раскатанного листа (пласта) теста, удлиненного и овального по форме.

При производстве национальных сортов хлеба применяется ржаная и пшеничная мука всех вырабатываемых сортов, в которую иногда добавляют картофельную муку, патоку, часто используют пряности (бадьян, кориандр, анис, тмин и др.). Тесто готовят на прессованных или жидких дрожжах, заквасках, иногда весьма своеобразного состава.

Типы национального хлеба различаются в пределах его вида. Прежде всего тип определяется тем сортом муки, которая использована для приготовления хлеба. Именно принадлежность хлеба к определенному типу свидетельствует о его пищевой ценности. Подтипы национальных хлебобулочных изделий различают в пределах типа в зависимости от рецептуры. Хлеб простой выпекают из воды, муки, соли и дрожжей. Также бывает национальный хлеб улучшенный, в состав которого входят продукты, которые улучшают его вкус, диетическую ценность и питательность, за счет чего такой хлеб отличается выраженным вкусом.

Мучные кулинарные изделия также бывают мелкоштучные и крупноштучные. К мелкоштучным относятся пирожки, ватрушки, пончики. К крупноштучным относятся пироги, расстегаи, кулебяки.

Хлебобулочные изделия пониженной влажности — это хлебобулочные изделия с влажностью менее 19%. Группа хлебобулочных изделий с пониженной влажностью подразделяется на бараночные, сухарные, хлебные палочки и соломка.

Бараночные изделия — изделия, выпекаемые из жгутов пшеничного теста круглого сечения, в форме кольца или овала различного диаметра. Разновидности бараночных изделий: сушки, баранки, бублики.

Сухарные изделия — изделия из пшеничного или ржаного теста, выпеченного в виде пласта, нарезанного на ломти определенных размеров и высушенного до невысокой влажности. Сухарные изделия бывают простые (армейские), сдобные, гренки, панировочные сухари, хрустящие хлебцы.