

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
Раздел 1. Общая характеристика дефектов хлебобулочных изделий.....	8
1.1. Дефекты хлеба, вызванные неправильным приготовлением теста	9
Раздел 2. Характеристика хлебобулочных изделий стандартного качества.....	11
2.1. Хлеб ржаной простой	11
2.2. Хлеб подовый из обдирной муки	12
2.3. Хлеб столовый.....	12
2.4. Хлеб пшеничный подовый	13
2.5. Батон нарезной.....	14
2.6. Городская булка	15
2.7. Батончики к чаю.....	15
2.8. Хлеб домашний	16
2.9. Батон подмосковный	17
2.10. Плетенка с маком.....	18
2.11. Булочная мелочь.....	19
2.12. Сдобные изделия	19
2.12.1. Рожки сдобные	20
2.12.2. Баранки сахарные	21
2.12.3. Бублики	22
Раздел 3. Дефекты формового хлеба из муки обойного и обдирного помола.....	24
3.1. Повышенная кислотность	24
3.2. Недостаток соли	25
3.3. Большие трещины. Деформация верхней корки	26
3.4. Излишняя плотность и сыропеклость	27
Раздел 4. Дефекты, вызванные продолжительностью выпечки, влияющие на качество изделий и формирование мякиша	30
4.1. Утолщенные подгорелые корки, разрывы мякиша у формового хлеба из ржаной обойной муки.....	32
4.2. Неровность корок.....	32

4.3. Плотный мякиш	34
4.4. Вздутая, подгорелая верхняя корка	35
4.5. Разрывы и пустоты в мякише	36
4.6. Недостаточная эластичность мякиша	37
4.7. Нависающая корка	38
4.8. Неправильная форма	39

Раздел 5. Дефекты подового хлеба из обдирной и сеяной муки ... 41

5.1. Сыропеклость	41
5.2. Разрывы верхней корки	42
5.3. Разрывы мякиша	43
5.4. Следы муки в мякише.....	44
5.5. Грубый закал, отслоение верхней корки.....	45
5.6. Сжатая, неправильная форма изделия	46
5.7. Боковые выпльвы и трещины	47
5.8. Непромес соли	48
5.9. Закал	49
5.10. Глубокие подрывы корки у основания изделия	50

Раздел 6. Дефекты формового и подового хлеба

из пшеничной сортовой муки.....	53
6.1. Крупные подрывы верхней корки.....	53
6.2. Бледная корка	54

Раздел 7. Дефекты пшеничного, подового хлеба..... 57

7.1. Разрывы мякиша, сморщенная корка	57
7.2. Подгорелая верхняя корка	59
7.3. Мраморность мякиша	60
7.4. Расплывчатая плоская форма	61
7.5. Сыропеклость мякиша.....	63
7.6. Комочки муки в мякише	63
7.7. Крупные подрывы.....	64

Раздел 8. Дефекты булочных изделий..... 67

8.1. Плоская форма	67
8.2. Темноокрашенные пятна и пузыри на корке	68
8.3. Неправильная форма городской булки	69
8.4. Обжимистость	70
8.5. Отсутствие гребешка	71
8.6. Утолщенный гребешок	72
8.7. Неправильная форма батончика к чаю	73

8.8. Искаженная форма	74
8.9. Хлеб деформированный, мятый	76
8.10. Дефекты, обусловленные недоброкачественной мукой.....	78
8.10.1. Отрыв корки от мякиша	80
8.10.2. Оттенки в мякише	81
8.10.3. Сжатая форма, неполный объем	82
8.10.4. Неравномерная пористость.....	84
8.10.5. Подгорелая верхняя корка с пустотами под ней	85
8.10.6. Ломкая корка	86
8.10.7. Неравномерная плотность и пустоты в мякише	87

Раздел 9. Дефекты, вызванные переработкой муки

из проросшего зерна	90
9.1. Хлеб-брак	90
9.2. Пустоты в мякише и на поверхности.....	93
9.3. Разрывы на поверхности	94

Раздел 10. Дефекты сдобных изделий

10.1. Недостаточный объем, обжимистость.....	97
10.2. Неправильная форма изделий, боковые притиски.....	98
10.3. Притиски.....	99
10.4. Пузыри и пятна на корке.....	100

Раздел 11. Дефекты бараночных изделий

11.1. Неправильная форма, вздутия на поверхности	102
11.2. Расплывчатая форма	103
11.3. Притиски.....	103
11.4. Подрывы внутри кольца, темные пятна и вздутия на поверхности	104
11.5. Малый объем (обжимистость)	105
11.6. Крупные подрывы	106

Раздел 12. Болезни хлебных изделий.....

12.1. Плесневение	108
12.2. Картофельная («тягучая») болезнь	109

Заключение

Тестовые задания	115
Ключи к тестовым заданиям.....	119
Глоссарий	120
Литература	122
Приложение № 1. Перечень дефектов хлебобулочных изделий...123	