

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

14-4850
4 изд.

Учебник

23-03217



И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова



**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

И. Ю. БУРЧАКОВА, С. В. ЕРМИЛОВА

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ
И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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 специальностям «Поварское
и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания»*

*Регистрационный номер рецензии 303
от 25 августа 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

4-е издание, переработанное и дополненное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 664.6(075.32)
ББК 36.86я723
Б917

Рецензент —

заместитель директора по учебно-методической работе
Колледжа сферы услуг № 32 г. Москвы Л. А. Васильева

Бурчакова И. Ю.

Б917 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 320 с., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-0514-2

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Технология продукции общественного питания». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Рассмотрены классификация, ассортимент, товароведная характеристика сырья и готовых смесей промышленного производства, используемых в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, технологические процессы их приготовления, правила взаимозаменяемости сырья, оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции, условия и сроки ее хранения. Раскрыты порядок подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию, организация работы кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования к его техническому оснащению, а также требования к организации производства.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 664.6(075.32)
ББК 36.86я723

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

12+

ISBN 978-5-0054-0514-2

© Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В., 2017
© Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В., 2023, с изменениями
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2023

Введение.....	4
---------------	---

РАЗДЕЛ I

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Глава 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.....	7
1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.....	7
1.2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.....	10
1.3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Расчет стоимости сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	13
1.3.1. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	13
1.3.2. Расчет стоимости сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	15
1.4. Нормативно-технологическая документация, порядок ее разработки.....	16
1.5. Правила адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.....	19
1.6. Правила разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.....	22
1.7. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.....	23
Глава 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации.....	26
2.1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	26
2.1.1. Понятие технологического цикла.....	26

2.1.2. Приемка, оценка качества и хранение сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки.....	27
2.1.3. Предварительная подготовка сырья и продуктов к производству и производство изделий.....	28
2.1.4. Подготовка к реализации и упаковка	29
2.1.5. Организация хранения и реализация продукции	30
2.2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	30
2.2.1. Факторы, формирующие качество изделий	30
2.2.2. Процессы, происходящие при замесе теста	31
2.2.3. Процессы, происходящие при выпекании.....	37
2.2.4. Процессы, происходящие при хранении	40
Глава 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42
3.1. Организация работ на различных участках кондитерского цеха.....	42
3.2. Техническое оснащение кондитерского цеха	47
3.2.1. Особенности подбора оборудования кондитерского цеха	47
3.2.2. Механическое оборудование	48
3.2.3. Тепловое оборудование	51
3.2.4. Холодильное оборудование	52
3.2.5. Специальное оборудование.....	53
3.2.6. Вспомогательное (нейтральное) оборудование.....	55
3.2.7. Посуда, инструменты и инвентарь	56
3.3. Общие правила безопасного использования оборудования, инструментов, инвентаря	59
3.3.1. Работа с оборудованием	59
3.3.2. Работа с инструментами и инвентарем	61
3.4. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе	62
3.5. Обеспечение безопасности продукции и услуг в организациях питания	65
3.6. Правила утилизации отходов.....	67
Глава 4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	70
4.1. Виды кондитерского сырья и правила его подготовки к использованию	70
4.1.1. Виды кондитерского сырья.....	70
4.1.2. Мука	70
4.1.3. Крахмал и крахмальная патока	71
4.1.4. Глюкоза (декстроза).....	72
4.1.5. Сахар-песок и рафинадная пудра	73

4.1.6. Мед натуральный.....	73
4.1.7. Молоко и сливки.....	74
4.1.8. Сметана.....	77
4.1.9. Йогурт.....	77
4.1.10. Творог и сыры.....	78
4.1.11. Масло сливочное, подсолнечное и маргарин.....	78
4.1.12. Яйца и яичные продукты.....	80
4.1.13. Дрожжи и хлебная закваска.....	82
4.1.14. Сода пищевая, углекислый аммоний, пекарский порошок.....	84
4.1.15. Ароматизаторы пищевые, пряности, пищевые кислоты.....	84
4.1.16. Пищевые красители.....	85
4.1.17. Желирующие вещества.....	86
4.1.18. Орехи.....	87
4.1.19. Мак.....	87
4.1.20. Шоколад.....	88
4.2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства.....	88
4.3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	91
4.4. Правила оформления заявок на склад.....	93
4.5. Качество и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	94
4.6. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.....	95
4.7. Расходные материалы, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	98

РАЗДЕЛ II

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Глава 5. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	103
5.1. Сиропы.....	103
5.2. Отделочные полуфабрикаты на основе сиропов.....	106
5.2.1. Помада.....	106
5.2.2. Карамель, нутатин, пралине.....	111
5.2.3. Кандир.....	115

5.2.4. Желе.....	115
5.3. Глазури.....	117
5.3.1. Виды глазури	117
5.3.2. Глазурь сырцовая.....	117
5.3.3. Глазурь заварная	119
5.3.4. Глазурь шоколадная и напаж	120
5.4. Кремы	122
5.4.1. Виды кремов	122
5.4.2. Сливочные кремы.....	123
5.4.3. Белковые кремы.....	131
5.4.4. Заварные кремы	133
5.4.5. Кремы из молочных продуктов	135
5.4.6. Комбинированные кремы.....	138
5.4.7. Пат-а-бомб, муссы	140
5.5. Сахарная мастика, марципаны	141
5.5.1. Сахарная мастика	141
5.5.2. Марципаны	142
5.6. Посыпки, крошки, грильяж	143
5.6.1. Посыпки	143
5.6.2. Крошки	144
5.6.3. Грильяж.....	145
5.7. Фарши и начинки.....	145
5.7.1. Фарши	145
5.7.2. Начинки.....	147
5.8. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых отделочных полуфабрикатов.....	147

Глава 6. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба..... 150

6.1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.....	150
6.2. Технология приготовления различных типов теста.....	152
6.2.1. Виды теста. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	152
6.2.2. Дрожжевое безопарное и сдобное опарное тесто	155
6.2.3. Дрожжевое слоеное тесто	158
6.2.4. Тесто на закваске.....	161
6.2.5. Пресное сдобное тесто.....	162
6.2.6. Пресное тесто для отделки	164
6.3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	165
6.3.1. Булочки, сдобы.....	165
6.3.2. Праздничный хлеб: караваи, плетенки, калачи, куличи	170
6.4. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий с начинкой	180
6.4.1. Булочки, ватрушки, слойки.....	180

6.4.2. Открытые пироги	186
6.4.3. Полуоткрытые пироги	189
6.4.4. Закрытые пироги	191
6.4.5. Фигурные пироги	193
6.5. Оценка качества, условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	201
6.5.1. Оценка качества	201
6.5.2. Условия и сроки хранения	203
Глава 7. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	204
7.1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий	204
7.2. Виды бездрожжевого теста для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и способы его разрыхления ...	207
7.2.1. Виды бездрожжевого теста	207
7.2.2. Способы разрыхления теста	208
7.3. Технология приготовления различных видов бездрожжевого теста и полуфабрикатов из него	209
7.3.1. Бисквитный полуфабрикат и его виды	209
7.3.2. Песочное тесто и полуфабрикаты из него	216
7.3.3. Воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	221
7.3.4. Блинчатое тесто и полуфабрикаты из него	224
7.3.5. Вафельное тесто и полуфабрикаты из него	225
7.3.6. Заварное тесто и полуфабрикаты из него	228
7.3.7. Миндальное тесто и полуфабрикаты из него	231
7.3.8. Пряничное тесто и полуфабрикаты из него	234
7.3.9. Крошковые полуфабрикаты	236
7.3.10. Слоеное тесто и полуфабрикаты из него	238
7.3.11. Сахарное тесто и полуфабрикаты из него	243
7.3.12. Тюлипное тесто и полуфабрикаты из него	245
7.4. Оценка качества выпеченных полуфабрикатов	246
7.5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	247
7.5.1. Сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия	247
7.5.2. Сложные пряничные изделия	253
Глава 8. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	257
8.1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента	257
8.2. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов	258
8.2.1. Виды праздничных тортов	258
8.2.2. Приготовление, сборка и монтаж многоярусных тортов	261

8.2.3. Сборка и монтаж фигурных тортов	267
8.2.4. Способы и приемы отделки тортов	269
8.3. Технология приготовления пирожных и тортов.....	275
8.3.1. Пирожные.....	275
8.3.2. Торты	279
8.4. Оценка качества, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента	298
Приложения	300
Список литературы.....	305