

Книга 1.

ВСТУП.

Тема 1. Види, класифікація й асортимент сировини й продуктів

1.1. Характеристика та класифікація сировини за призначенням

1.2. Види сировини, правила її зберігання

1.2.1. Борошно

1.2.2. Продукти переробки зерна

1.2.3. Вода

1.2.4. Сіль поварена харчова

1.2.5. Розпушувачі

1.2.6. Цукор і продукти, що його містять. Підсолоджувачі

1.2.7. Жири й масла

1.2.8. Яйця і яєчні продукти

1.2.9. Молоко й молочні продукти

1.2.10. Загусники, крохмаль і продукти крохмалю

1.2.11. Харчові добавки в хлібопекарській промисловості

1.2.12. Смакові й ароматичні речовини

1.2.13. Горіхи й олійне насіння

1.2.14. Речовини, що покращують зовнішній вид виробів

1.3. Правила поєднання, взаємозамінності, раціонального використання основних продуктів і додаткових інгредієнтів при виробництві хлібобулочних виробів

1.3.1. Технологічні принципи виробництва хлібобулочних виробів

1.3.2. Правила взаємозамінності сировини для виробництва хлібобулочних і борошняних кулінарних виробів

1.4. Контроль якості, безпеки сировини й готових виробів

Тема 2. Приготування начинок і фаршів для кулінарних хлібобулочних виробів.

2.1. Види фаршів і начинок залежно від сировини, які використовуються при виробництві хлібобулочних кулінарних виробів

2.2. Методи приготування, порядок підготовки продуктів для фаршу

2.2.3. Характеристика різних видів начинок (фаршів)

2.3.1. Фарші з м'ясних продуктів

2.3.2. Фарші з рибних продуктів

2.3.3. Фарші з круп'яних продуктів

2.3.4. Фарші з овочів, грибів

2.3.5. Начинки з молочних продуктів

2.3.6. Начинки з фруктів

2.3.7. Начинки з різних продуктів

Тема 3 Приготування тіста для хлібобулочних і борошняних кулінарних виробів

3.1. Класифікація тіста для хлібобулочних виробів

3.2. Рецептатура хлібобулочних виробів і дозування сировини

3.3. Способи розпушення тіста при виробництві хлібобулочних виробів

3.4. Приготування тіста

3.4.1. Замішування і утворення дріжджового тіста. Сутність процесів, що відбуваються при замішуванні тіста

3.4.2. Вплив інгредієнтів на процес тістоутворення

3.4.3. Процеси, що відбуваються при дозріванні (бродінні) тіста

3.4.5. Визначення готовності тіста

3.4.6. Обминання тіста

3.4.7. Розробка тіста

3.4.7.1. Розподіл тіста на шматки. Округлення заготовок з тіста

3.4.7.2. Розстоювання тіста (попереднє)

3.4.7.3. Формування заготовок тіста

3.4.7.4. Остаточне розстоювання тіста

3.4.7.5. Надрізування і обробка заготовок тіста

3.4.8. Випікання заготовок тіста

3.4.8.1 Процеси, що відбуваються при випіканні заготовок тіста

3.4.9. Способи приготування пшеничного тіста

3.4.9.1. Приготування безопарного дріжджового тіста

3.4.9.2. Приготування опарного дріжджового тіста

3.4.9.3. Прискорені способи приготування тіста та тіста приготованого на заквасках

3.4.9.4. Приготування дріжджового листкового тіста

3.4.10. Приготування тіста з житнього й суміші житнього й пшеничного борошна

3.4.10.1. Приготування житніх заквасок

3.4.10.2. Способи приготування житнього тіста

3.4.10.3. Особливості приготування тіста для заморожених напівфабрикатів

3.4.11. Визначення готовності хлібобулочних виробів

3.4.12. Зберігання й підготовка хлібобулочних виробів до реалізації. Усихання

Тема 4 Класифікація й асортимент хлібобулочних виробів і хліба

4.1. Класифікація й асортимент хлібобулочних виробів і хліба

4.2. Харчова цінність, значення в харчуванні хлібобулочних виробів і хліба

4.3. Вимоги до якості, умови й строки зберігання

Тема 5 Виробництво хлібобулочних виробів і хліба

5.1. Асортимент виробів із середньою вологістю

5.2. Технологія приготування хліба

5.2.1. Особливості виробництва формового та подового хліба

5.2.2. Технологія приготування хліба з житнього та суміші житнього й пшеничного борошна

5.2.3. Технологія приготування хліба з пшеничного борошна

5.3. Технологія приготування булочних виробів

5.3.1. Технологія приготування батонів і булок

5.3.2. Технологія приготування плетених виробів

5.4. Технологія приготування здобних виробів

5.5. Технологія приготування виробів з листкового дріжджового тіста

5.6. Технологія приготування борошняних кулінарних виробів

5.6.1. Приготування виробів з безопарного дріжджового тіста

5.6.2. Приготування виробів з опарного дріжджового тіста

5.7. Технологія приготування національних виробів

5.7.1. Хлібобулочні вироби народів України, Молдови, Білорусії

5.7.2. Хлібобулочні вироби народів Росії

5.7.3. Хлібобулочні вироби народів Кавказу та Середньої Азії

5.7.4. Хлібобулочні вироби народів Європейських країн

5.8. Технологія приготування дієтичних виробів

Література

Додатки

Книга 2.

ВСТУП

Розділ 1 Приготування та підготовка до використання оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

1.1. Види та класифікація оздоблювальних напівфабрикатів

1.2. Технологія приготування цукрових напівфабрикатів

1.2.1. Сиропи

1.2.2. Карамель та ізомальт

1.2.3. Кандир та грильяж

1.2.4. Помада

1.2.5. Глазур

1.2.6. Цукрова мастика

1.2.7. Марципан

1.2.8. Праліне. Фісташкова паста

1.2.9. Нугатин

1.3. Приготування, призначення та підготовка до використання кремів

1.3.1. Класифікація кремів в залежності від використання основної сировини та додаткових інгредієнтів. Санітарний режим приготування кремів

1.3.2. Технологія приготування кремів

1.3.2.1. Крем на основі вершкового масла (масляний)

1.3.2.2. Крем на основі вершків (вершковий)

1.3.2.3. Кустарди (Заварні креми)

1.3.2.4. Білковий крем

1.3.2.5. Сметанний крем

1.3.2.6. Комбіновані креми

1.3.2.7. Різні креми

1.4. Технологія приготування напівфабрикатів на желатиновій основі

1.4.1. Желе

1.4.2. Глясаж

1.4.3. Муси желювальні

1.5. Види обсипок і крихти в залежності від сировини та напівфабриката

1.6. Борошняні оздоблювальні напівфабрикати

1.7. Фруктово-ягодні напівфабрикати

1.8. Оздоблювальні напівфабрикати з продуктів та сумішей промислового виробництва

Розділ 2 Виготовлення, творче оформлення, підготовка до реалізації борошняних кондитерських виробів різноманітного асортименту

2.1. Види борошняних кондитерських виробів, їх класифікація, асортимент

2.2. Оздоблювання борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами. Техніки оздоблювання

2.2.1. Способи оздоблювання кремом та глазур'ю

2.2.2. Способи оздоблювання цукровою мастикою (марципаном)

2.2.3. Способи оздоблювання за допомогою желе

2.2.4. Оздоблювання з шоколаду

2.2.5. Оздоблювання виробів за допомогою карамелі, ізомальту

2.2.6. Техніка оздоблювання «декупаж»

2.2.7. Декорування покриття тортів за допомогою кондитерського гофрування

2.2.8. Оздоблювання за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк

2.2.9. Декорування за допомогою аерографа

2.2.10. Оздоблення виробів за допомогою кондитерського гелю

2.2.11. Декорування виробів за допомогою харчового срібла та золота

2.2.12. Декорування виробів за допомогою харчового принтера

2.2.13. Оздоблення тортів свіжими і зацукрованими квітами

Розділ 3 Технологічний процес приготування випечених напівфабрикатів

3.1. Замішування та утворення бездріжджового тіста

3.2. Взаємозамінність сировини при виробництві борошняних кондитерських виробів з бездріжджового тіста

3.3. Класифікація бездріжджового тіста в залежності від способів його розпушення

3.4. Приготування напівфабрикатів із застосуванням механічного розпушування

3.4.1. Бісквітний напівфабрикат

3.4.2. Заварний напівфабрикат

3.4.3. Листковий напівфабрикат

3.4.4. Напівфабрикат білково-збивний (повітряний)

3.4.5. Напівфабрикат білково-горіховий

3.4.6. Напівфабрикат мигдальний

3.4.7. Напівфабрикат цукровий

3.4.8. Напівфабрикат прісний. Тісто для млинчиків

3.5. Приготування напівфабрикатів із застосуванням хімічних розпушувачів

3.5.1. Пісочний напівфабрикат

3.5.2. Вафельний напівфабрикат

3.5.3. Пряничний напівфабрикат

3.5.4. Здобний прісний напівфабрикат

3.6. Приготування напівфабрикатів із застосуванням комбінованого розпушування

3.6.1 Бісквіт масляний

3.6.2. Сметанный та сметанно-збивний напівфабрикат

3.6.3. Крихтовий напівфабрикат

Розділ 4 Приготування борошняних кондитерських виробів

4.1. Підготовка до реалізації борошняних кондитерських виробів, умови та строки зберігання

4.2. Приготування виробів з бісквітного тіста

4.2.1. Печиво

4.2.2. Кекси. Капкейки. Мафіни

4.3. Приготування виробів із повітряного тіста

4.4. Приготування виробів із мигдально-горіхового тіста

4.5. Приготування виробів із листкового тіста

4.6. Приготування виробів із заварного тіста

4.7. Приготування виробів із здобного прісного тіста

4.8. Приготування виробів із пісочного тіста

4.9. Приготування виробів із вафельного тіста

4.10. Приготування виробів з кукурудзяного та вівсяного тіста

4.11. Приготування виробів із пряничного тіста

4.12. Приготування виробів з прісного тіста та тіста для млинчиків

4.13. Приготування східних та національних борошняних кондитерських виробів

Розділ 5 Виготовлення та оздоблювання тістечок

5.1. Класифікація й характеристика тістечок

5.2. Приготування бісквітних тістечок

5.3. Приготування пісочних тістечок

5.4. Приготування листкових тістечок

5.5. Приготування заварних тістечок

5.6. Приготування повітряних та мигдальних тістечок

5.7. Приготування тістечок з крихти

5.8. Приготування комбінованих тістечок

5.9. Підготовка до реалізації борошняних кондитерських виробів, умови та строки зберігання

Розділ 6 Виготовлення та оздоблювання тортів

6.1. Класифікація та види тортів. Основні процеси виготовлення тортів та їх підготовка до реалізації

6.2. Приготування бісквітних тортів

6.3. Приготування пісочних тортів

6.4. Приготування тортів з пряничного напівфабрикату

6.5. Приготування листкових тортів

6.6. Приготування вафельних тортів

6.7. Приготування повітряних та повітряно-горіхових тортів

6.8. Приготування мигдальних тортів

6.9. Приготування тортів із заварного напівфабрикату

6.10. Приготування комбінованих тортів

6.11. Приготування мусових тортів

Розділ 7 Макетування та монтаж тортів

7.1. Композиція тортів

7.2. Особливості виготовлення макетів тортів

7.3. Робота над ескізом тарту

7.4. Монтаж тортів

Література

Додатки