**ПРАКТИКА С 15.06 ПО 3.07.2020**

**Отправлять мне в вконтакте или на почту колледжа.**

**Записать конспект.**

**Определение качества хлебобулочных изделий.**

Внешний вид буханок. Если они имеют вмятины, трещины, пятна, наплывы, скорее всего при их приготовлении были нарушены санитарные нормы. Кстати, мелкие трещины на супермаркетовской выпечке означают: ее повторно разогревали. Сколько раз это делали, и когда вышел из печи такой батон, узнать невозможно, поэтому лучше его не покупать.

Испеченный по правильной технологии хлеб имеет гладкую золотистую хрустящую корочку, у него отсутствует кислый запах;

* качество выпечки. Надавите пальцем на центр батона. Хорошо пропеченный хлеб быстро восстановит форму, у недопеченного на месте нажатия останется вмятина;
* цвет. Наличие красноватого оттенка у ржаного хлеба свидетельствует о присутствии в нем карамели. Хороший хлеб из ржи имеет серо-коричневую окраску;
* срок годности. Хороший хлеб без консервантов хранится не более недели. Превышение этого срока говорит о добавлении в тесто консервантов.

И в заключение еще один совет. Купите в магазине буханку и оставьте на три дня на открытом месте. Если через трое суток она не заплесневеет ни внутри, ни снаружи, значит, ее выпекали из качественной муки с соблюдением технологий. Поскольку хлебозаводы обычно закупают сырье тоннами, это на определенный период гарантирует качество продукции, и вы можете смело в течение месяца приобретать выпечку данного производителя.

**Приготовьте хлеб:** Форма свободная

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **На 3 шт, по 600г теста** |
| Мука пшеничная 1с, кг | 531 (г) |
| Вода, кг | 201 (г) |
| Соль, кг | 20 (г) |
| Дрожжи прессованные, кг | 23 (г) |
| Жидкая опара, кг | 1053 (г) |
| **Жидкая опара** |
| Мука Пшеничная 1с, кг | 531 (г) |
| Вода, кг | 531 (г) |
| Дрожжи прессованные, кг | 1 (г) |
|  |  |

 **Ответьте на вопросы**

1. Что такое жидкая опара?
2. Определите качественный ли хлеб покупают ваша семья органолептическим способом (вкус, цвет, запах, мякиш)?