ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО - НОВА ЗАГОРА

К О Н С П Е К Т

по **Основни технологии в специалността – РПП – XI клас**

самостоятелна форма на обучение

Специалност: „Производство на хляб и хлебни изделия“
Професия: „Хлебар - сладкар“

1. Характеристики на тестото.
2. Агрегатни фази на тестото.
3. Еднофазно замесване на тестото.
3. Двуфазно замесване на тестото.
4. Интензивно замесване на тестото.
5. Съзряване на тестото.
6. Делене на тестото
7. Окръгляване.
8. Междинна ферментация.
9. Формиране на тестото.
10. Термична обработка.
11. Промени, настъпващи при изпичане.
12. Режим на изпичане.
13. Определяне готовността на изпечения хляб.
14. Загуби при изпичане.
15. Пържене, варене, сушене.
16. Приготвяне на хляб тип „Стара Загора“ - качествена характеристика.
17. Приготвяне на хляб тип „Добруджа“ - качествена характеристика.
18. Приготвяне на хляб тип „Софийски“ - качествена характеристика.
19. Хляб „Парижка франзела“, „Диана“, „Пирин“ - качествена характеристика.
20. Специални видове хляб: „България“, „Славянка“, „Витоша“ - качествена характеристика.
21. Производство на малки хлебчета, питки, погачи - качествена характеристика.
22. Козуначени изделия - технологична схема за производство на козунак.

23. Банични изделия - технологична схема за производство на тутманик.

24. Производство на гевречени изделия.

25. Видове кифлени теста.

26. Производство на милинки.

27. Маслени изделия.

28. Соленки.

29. Пържени изделия - мекици, понички.

30. Сладкарски основи от пандишпаново, индианово и бишкотено тесто.

31. Сладкарски основи от маслено, кейково и ронливо маслено тесто.

32. Сладкарски основи от парено, белтъчно и медено тесто.

33. Маслени кремове.

34. Млечно-нишестени кремове.

35. Безяйчни кремове.

36. Сладкарски сиропи. Глазури.

Литература:

1. Караджов, Г. и др**.** *Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия. Матком*