

Кто из нас не пробовал такие мучные блюда, как блинчики, вареники, пироги, оладьи и пельмени. Мы все их любим с детства. Статистика показывает, что данные блюда занимают примерно половину наших кушаний. Мучные изделия являются питательными и содержат много калорий. В них содержание сахарозы и глюкозы больше пятидесяти процентов, если это десерты и сладости. Диетологи говорят о том, что данные блюда в ежедневном рационе должны быть в умеренных количествах.



Хлеб — всему голова, так гласит известная пословица. Также известно, что в доме, где есть хлеб, все будут сыты. Поэтому сегодня большим спросом пользуется хлебопекарное и кондитерское оборудование.

Сегодня выбор хлебобулочных изделий огромен: булочки, лепешки, крекеры. Часто сухари добавляются в салаты, хлебные крошки идут на панировку котлет и рыбы. Пицца — еще один продукт пекарного дела. В ней помимо теста есть все, что требуется душе. В кухне любой страны есть множество рецептов мучных изделий. К примеру, на Украине это сдобные вареники, в России — пельмени, в Армении — лаваш, в Мексике — тако. Везде есть свои «фирменные» рецепты печенья, пирогов, кексов и т.п.

В чем особенность приготовления мучных изделий?

При приготовлении любых мучных блюд требуется просеять через сито муку так, чтобы она обогатилась кислородом и вышли посторонние примеси. Просеянная мука дает тесту воздушность, улучшает раскатываемость и припек изделия. При добавлении крахмала в хлебобулочное изделие, его нужно подмешать вместе с просеиванием. Данное правило едино для различных видов теста. После просеивания в миску засыпается соль и заливается теплой водой. Мука постепенно разбавляется водой, а потом замешивается тесто.

Вкус у теста будет лишь в том, случае точного соблюдения рецептуры приготовления. Здесь, конечно, многое зависит от разновидности теста. В каждом случае имеются свои приемы и хитрости при приготовлении. Например, вода должна иметь следующую температуру:

- Кислое тесто на дрожжах — вода подогретая;
- Пресное тесто — вода комнатной температуры;
- Сдобное и слоеное тесто — прохладная вода.

Тесто перемешивается тщательным образом, обминается, скатывается в колобок, накрывается влажной салфеткой (где-то на десять минут). Для того, чтобы тесто не прилипло, нужно его обильно посыпать мукой и еще на скалку при раскатке. Для поднятия теста используется сода, гашеная уксусом.