

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>Введение .....</b>	<b>4</b>
<b>Глава 1. Сырье, применяемое при производстве национальных хлебных изделий .....</b>	<b>8</b>
1.1. Характеристика сырья, применяемого при производстве национальных изделий .....	9
1.1.1. Мука .....	9
1.1.2. Дрожжи .....	21
1.1.3. Соль .....	24
1.2. Дополнительное сырье .....	24
1.2.1. Сахар .....	24
1.2.2. Жиры и масла .....	25
1.2.3. Молочные продукты .....	27
1.3. Вкусовые добавки .....	29
<b>Глава 2. Общая технологическая схема производства хлебопекарной продукции .....</b>	<b>32</b>
2.1. Приготовление теста .....	33
2.1.1. Тесто из пшеничной муки .....	34
2.1.2. Тесто из ржаной муки .....	36
2.2. Выход хлеба .....	38
2.3. Составление производственных рецептур .....	41
2.4. Выпечка .....	43
2.4.1. Инвентарь, необходимый для выпечки национальных изделий .....	45
2.5. Хранение готовой продукции .....	49
<b>Глава 3. Национальное хлебопечение Российской Федерации.....</b>	<b>51</b>
3.1. Рустикальные национальные изделия .....	60
<b>Глава 4. Национальное хлебопечение стран Прибалтики и республики Беларусь.....</b>	<b>75</b>
<b>Глава 5. Национальное хлебопечение стран Средней Азии и Казахстана .....</b>	<b>93</b>
5.1. Узбекские лепешки .....	93
5.2. Национальные хлебные изделия Киргизии .....	115

---

5.3. Таджикские лепешки .....	118
5.4. Казахские лепешки и баурсаки .....	119
5.5. Туркменские чуреки.....	122
<b>Глава 6. Хлебные изделия государств Закавказья.....</b>	<b>124</b>
6.1. Хлебные изделия Азербайджана.....	124
6.2. Хлебные изделия Грузии .....	131
6.3. Хлебные изделия Армении.....	135
<b>Глава 7. Хлебопекарная продукция стран Европы и Азии .....</b>	<b>143</b>
7.1. Хлеб Германии и Австрии.....	143
7.1.1. Хлеб Германии .....	143
7.1.2. Традиционные виды и сорта хлеба в Австрии.....	150
7.2. Хлеб Швейцарии .....	150
7.3. Хлеб Великобритании.....	152
7.4. Хлебопекарное производство в странах Скандинавии.....	154
7.5. Рынок хлебобулочных изделий Франции .....	156
7.6. Хлеб Италии .....	158
7.7. Хлебопечение стран Ближнего и Дальнего Востока.....	161
7.7.1. Турция, Египет.....	161
7.7.2. Иран .....	163
7.7.3. Еврейское хлебопечение.....	164
7.7.4. Паровые изделия Вьетнама .....	165
7.8. Хлебопечение Индии .....	166
<b>Глава 8. Повышение качества и пищевой ценности национальных хлебных изделий.....</b>	<b>171</b>
8.1. Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции .....	175
8.2. Контроль качества изделий .....	182
<b>Литература .....</b>	<b>187</b>