

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/8069>

Тип работы: Реферат

Предмет: Пищевая промышленность

Содержание

стр.

Введение 3

1 Производство тортов и пирожных 4

2 Виды и особенности украшений для тортов и пирожных 6

Заключение 9

Список использованной литературы 10

Производство тортов и пирожных состоит из следующих основных операций: изготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов и художественная отделка выпеченных полуфабрикатов.

Приготовление выпеченных полуфабрикатов включает замес и формование теста, выпечку, охлаждение и подготовку их к отделке.

Выпеченные полуфабрикаты в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления подразделяют на бисквитный, слоеный, песочный, заварной, белково-сбивной, миндальный, крошковый, вафельный.

Рассмотрим более подробно. Производство тортов состоит из трех этапов:

- приготовление основы выпеченных полуфабрикатов;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- отделка готового продукта.

Для украшения тортов используют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные трубки конусообразной формы) и мешки с набором трубочек (металлические или пластмассовые).

Особенности русских тортов. Торт является традиционным праздничным блюдом на свадьбах, днях рождения и прочих торжественных событиях. Свадебный торт обычно выполняется в несколько ярусов и украшается сверху фигурками молодоженов. На день рождения именинный торт могут украшать свечами в количестве, равном возрасту именинника, или специальными свечами с цифровым изображением его возраста. Именно в России для смазывания коржей обычно используют повидло, крем из сливочного масла или сливок с сахаром, сгущенное молоко. Имеются такие торты и пирожные, которые приготавливаются только в России. Примером могут быть: «Наполеон», «картошка», «Сметанник», «Печеночный» торт, «Пражский», «корзиночки» и т.д. В русской кухне специфично большое количество крема и натуральные ингредиенты.

Существуют также несладкие разновидности тортов (например, печеночный торт), при этом название «торт» указывает скорее на оформление блюда: укладывание ингредиентов слоями с возможным последующим украшением верхнего слоя. В примере с печеночным тортом: поджаренные лепешки из печеночного фарша с прослойкой из майонеза, украшенные сверху зеленью.

2 Виды украшений для тортов и пирожных

Виды украшений для тортов:

- цветы, фигурки людей и животных, сюжетные сценки, выполненные с большим искусством;
- изделия из вафельного материала (бумаги) – готовые плоские изображения, печать съедобных рисунков и фотографий на заказ, элементы 3D;
- рассыпной декор, включающий традиционные посыпки, шарики и драже, бусины и жемчужины.

Значительное место в украшении тортов и пирожных занимают цветочные мотивы — пышные «розаны», писанные широко и декоративно. Рядом с жанровыми реалистическими мотивами живут и идеализированные, декоративные образы птиц и животных. Встречаются экзотические львы и барсы. Особенно часто изображение горячего, сильного коня или петуха в гордой, воинственной позе. Чаще всего

это парные изображения, геральдически обращенные друг к другу. Наблюдается реалистическое ощущение живой формы цветов и плодов.

Используются краски: красная, жёлтая, золотая, оранжевая, зелёная, голубая и чёрный фон. Традиционные элементы — красные сочные ягоды, цветы и ветки.

Часто в магазинах можно увидеть торты, украшенные тонкой и аккуратной ажурной вязью. Интересным украшением торта с помощью рисунков являются шоколадные кружева. Это просматривается национальный русский узор.

Часто можно увидеть свадебные торты с национальным украшением – веточкой рябины. Цветы: каждый лепесточек отдельно выкатывается, подсушивается, подкрашивается, потом собирается в букеты и мини-букеты. Поэтому торт с цветами очень трудоемок, зато его можно сделать абсолютно любым и часто вписывается, например, в любую свадьбу, изготовив торт с

Список использованной литературы

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник. — М.: Академия, 2001. — 300 с.
2. Махно В.В. (авт.-сост.) Украшение тортов, пирожных, десертов и других кондитерских изделий. - М.: Слово, 2005. — 62 с.
3. Кондитерские товары. - <http://www.comodity.ru/grainflour/confectionerygoods/105.html>
4. Организация производства тортов. - http://vproizvodstvo.ru/proizvodstvennye_idei/biznes_organizaciya_proizvodstva_tortov/
5. Производство тортов и пирожных как бизнес. - <http://namillion.com/proizvodstvo-tortov-i-pirozhnyx.html>
6. Фигурки на свадебный торт. - <https://lyrapresto.ru/content/figurki-na-svadebnyy-tort>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/8069>