

Памятка по приготовлению хлебобулочных изделий "Здоровые продукты"

Пицца.

Способ приготовления в духовке.

1. Освободите замороженную пиццу от упаковки и оставьте при комнатной температуре для размораживания, на 8-10 минут.
2. Размороженную пиццу готовьте в предварительно разогретой духовке при $t=200-220^{\circ}\text{C}$ в течение 8-10 минут. Пицца полностью готова, когда сыр на ней равномерно расплавится.

Способ приготовления в микроволновой печи.

1. Освободите замороженную пиццу от упаковки и оставьте при комнатной температуре для размораживания, на 8-10 минут.
2. Размороженную пиццу готовьте в микроволновой печи при мощности 650 W в течение 3-4 минут. Пицца полностью готова, когда сыр на ней равномерно расплавится.

Тесто слоеное бездрожжевое «Душевное».

1. Освободите от упаковки пласты для размораживания. Разложите тесто, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 15-20 минут, до получения мягкого пласта.
2. Посыпая мукой, раскатайте пласты в одном направлении, чтобы не нарушить структуру теста и не потерять объем при выпечке.
3. Придайте любую форму изделию: коржа, печенья, тарталетки и т.д. Используйте предварительно подготовленную начинку: мясную, рыбную, овощную, творожную, кремовую, фруктово-ягодную.
4. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 20-25 минут при $t=200-220^{\circ}\text{C}$, до готовности.

Тесто слоеное дрожжевое «Душевное».

1. Освободите от упаковки пласты для размораживания. Разложите тесто, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 15-20 минут, до получения мягкого пласта.
2. Посыпая мукой, раскатайте пласты в одном направлении, чтобы не нарушить структуру теста и не потерять объем при выпечке.
3. Придайте любую форму изделию: пирожки, слойки, круассаны, рулеты и т.д. Используйте предварительно подготовленные начинки: мясную, рыбную, овощную, творожную, кремовую, фруктово-ягодную.
4. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 20-25 минут при $t=200-220^{\circ}\text{C}$, до готовности.

Дрожжевые слойки с различными начинками.

Способ приготовления №1. Без размораживания и расстойки:

1. Освободите от упаковки замороженные полуфабрикаты (слойки), разложите на противень на расстоянии 5 см. друг от друга.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 18-22 минуты при $t=170-180^{\circ}\text{C}$, до готовности с обязательной подачей пара.

Способ приготовления №2. С размораживанием и расстойкой:

1. Освободите от упаковки замороженные полуфабрикаты (слойки), разложите на противень на расстоянии 5 см. друг от друга и оставьте, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 30-40 минут для размораживания.
2. Размороженные слойки поместите в расстойную камеру при $t=35-38^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 75-80 % на 30-40 минут для расстойки.
3. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15-20 минут при $t=180-200^{\circ}\text{C}$, с подачей пара.
4. Если в духовой печи отсутствует подача пара, поверхность слойки необходимо смазать яичной массой.

Бездрожжевые слойки с различными начинками.

Способ приготовления №1. Без размораживания.

1. Освободите от упаковки замороженные полуфабрикаты слойки, разложите на противень на расстоянии 5 см друг от друга.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 18-22 мин. при $t=170-180^{\circ}\text{C}$ до готовности с обязательной подачей пара.

Способ приготовления №2. С размораживанием.

1. Освободите от упаковки полуфабрикаты слойки для размораживания. Разложите на противень на расстоянии 5 см друг от друга и оставьте, накрыв салфеткой, при комнатной температуре на 20-25 минут для размораживания.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15-20 минут. при $t=180-200^{\circ}\text{C}$, с подачей пара.
3. Если в духовой печи отсутствует подача пара, поверхность слойки необходимо смазать яичной массой.

Пирожки «Домашние» с различными начинками.

1. Освободите от упаковки полуфабрикаты пирожков. Разложите пирожки швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и оставьте, накрыв салфеткой, в теплом месте (при $t=35^{\circ}\text{C}$) на 15-20 минут до полного размораживания.
2. Оставить пирожки в теплом месте (при $t=35^{\circ}\text{C}$) еще на 25-30 минут, дать изделиям хорошо подойти.

Способ приготовления №1. Выпечка в духовке:

1. Поверхность изделий смажьте яичной массой для придания аппетитного блеска.
2. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15-20 минут при $t=180-200^{\circ}\text{C}$ до готовности.

Способ приготовления №2. Жарка во фритюре или на сковороде:

1. Жарить на предварительно разогретой сковороде.
2. Во время жарки, изделия необходимо периодически переворачивать.
3. Продолжать жарить до образования золотистой корочки по всей поверхности.

Хлебобулочные изделия высокой степени готовности.

1. Освободите от упаковки и выложите хлебобулочные изделия на 15-20 мин. для размораживания при комнатной температуре.
2. Полностью размороженные изделия разложите на противень.
3. Допекайте изделия 3-5 минут в разогретой духовой печи при $t=180-200^{\circ}\text{C}$.

Жареная продукция.

С размораживанием:

1. Освободите от упаковки и выложите жареные изделия на 20-25 мин. для размораживания при комнатной температуре.
2. Полностью размороженные изделия разогрейте в микроволновой печи в течении 1-2 минут.

Без размораживания:

1. Освободите от упаковки изделия.
2. Разогрейте изделия в микроволновой печи в течении 4-5 минут.

Берлинеры.

Разморозить при комнатной температуре, продукт готов к употреблению. Продукт нельзя разогревать в микроволновой печи!

Фастфуд.

1. Освободите от упаковки изделия для размораживания на 15-20 мин., при комнатной температуре.
2. Полностью размороженные изделия разогрейте в микроволновой печи в течение 2-3 минут.

Время приготовления и температурный режим может отличаться в зависимости от типа и индивидуальных особенностей оборудования.