



Kóka Krisztina

Levelezes–leveles tésztából készülő termékek készítése

**NSZFI**
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Tésztafeldolgozás

A követelménymodul száma: 0532-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-009-30

MEGHAJLÍTOM, OLYAN LESZ, MINT A HOLD-A TEJES TÉSZTÁK FELDOLGOZÁSA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

A sütőipari termékek második nagy csoportját a fehértermékek képezik. Elnevezésüket onnan kapták, hogy készítésükhöz csak BL55-ös Finomlisztet használunk. A sütőipar sok ilyen terméket gyárt, ezért a jobb áttekinthetőség érdekében, kisebb csoportokat kellett a fehértermékek nagy családján belül kialakítani. A fehértermékeket a készítésükhöz felhasznált zsiradék mennyisége alapján csoportosítjuk. Egy-egy termékcsoponton belül, különböző nagyságú és alakú termékeket találunk. Az információ tartalmában a 2% margarinnal készített tejes tészta jellemzőit, feldolgozását és a belőle készíthető termékeket tanulmányozhatjuk. Megismerkedhetünk a tejes tésztából készíthető termékek széles skálájával, alakítási módjaival, és a feldolgozás során elkövethető hibákkal.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A TEJES TÉSZTA FELDOLGOZÁSA

1. A tejes tészta jellemzői

A tejes tésztából készült termékek alacsony kiórlésű BL55-ös lisztből segéd- és járulékos anyagok adagolásával készülnek. A kis mennyiségben felhasznált dúsító anyagok is már a tésztát képlékennyé teszik, ezáltal a tészta jól alakítható, jól tűri a gépi megmunkálást. A zsiradékadagolás következtében képlékeny tésztának köszönhető, hogy igen változatos alakú, sodrással, fonással, hajtogatással készült termékek tartoznak a csoportba. A tejpor felhasználás következtében jellegzetes "tejes ízűek" a termékek. A tészta jellegzetesen kemény tészta 54-56 % folyadékadagolással készül. A tészta hőmérséklet 26-28 °C.

2. A tejes tésztából készíthető termékek

1. Kis tömegű termékek: Tejeskifli, Sós-kifli, Császárszemle, Fonott és Kerek mákos, Lisztes és Sós francia, Mexikói és Kerek mexikói, Sós kalács, Nagykifli, Óriáskifli
2. Kenyérjellegű péksütemény: Szegedi vágott
3. Kalács: Fonott kalács

3. A tejes tészta feldolgozása

A tésztafeldolgozást végezhetjük kézzel, szakaszos és folytonos működésű feldolgozó gépekkel vagy ezek kombinációjával is. A folytonos működésű feldolgozógépek nagy kapacitással termelő vonalak részeként működnek, így csak ott üzemeltethetők ahol egy-egy süteményféleségből nagyon sok fogy. A szakaszos működésű feldolgozógépeket kézi munkával kombinálva, összekapcsolva, minden süteményféleség feldolgozása elvégezhető. A termékcsoporthoz sok az azonos tömegű –42–46g–, de különböző módon alakított termék.

4. A tejes tészta osztása

A nagy tömegű, érett tejes tésztát szét kell osztani, kisebb darabokra úgy, hogy a termékek a Magyar Élelmiszertankönyv 2–81 számú irányelv Sütőipari termékek fejezetében leírtaknak és a gyártmánylap előírásainak megfelelő legyen.



1. ábra. Érett tészta

Ezt a technológiai szakaszt kézi munka esetén csípésnek nevezzük, amely a szakma egyik legnehezebb művelete, nagy erőfeszítést igényel. A búzátészta sikérváza ugyanis, olyan szívós, hogy nagy erőfeszítésre van szükség egy-egy tésztadarab különválasztásánál a sikérháló szétszakításához.

A tejes tészta osztása a nagy tömegű termékek (Szegedi vágott, Óriáskifli, Fonott kalács 0,50kg) kivételével, összetett osztási művelet.

A tejes tészta összetett osztása

- **Első osztás:** Először több termék tésztáját (30 darab vagy 6 db terméknek megfelelő tömegű tésztát) csipünk ki a csészében lévő nagy tömegű tésztából.



2. ábra. Első osztás (csípés)

- A tejes tészta tömegét különböző típusú asztali mérlegeken **méréssel** ellenőrizzük. Kézi osztás esetén minden egyes tésztdarabot mérlegre teszünk, és a mérlegen beállítjuk a tömegét. Géppel való osztáskor a gép működése közben rendszeresen ellenőrizni kell a gép által osztott tészta tömegét.
- **Gömbölyítés:** A tejes tésztából készült termékeknél a további alakítás alapját képezi. A gömbölyített tésztdarabokon pihentetés után újabb alakító műveletet végzünk. Az első osztás, mérés utáni tésztagömbölyítést sok helyen kézi munkával oldják meg, de vannak üzemek, ahol gömbölyítő géppel végzik. A gép a tészta felületét elsimítja, belső szerkezetét rendezi, kedvező hatást gyakorol a tészta szerkezetére.

Osztáskor a tészta összepréselődik és a tésztában lévő gázok egy része eltávozik. A tésztdarabok elkülönítése a sikérszálak szakadásával jár. A gömbölyítés során a tésztában a sikérváz a felülettel párhuzamos rétegekben rendeződik, és ez által megnövekszik a tészta gázvisszatartó-képessége.

- **Pihentetés:** Mivel a tejes tészta az osztás, és gömbölyítés után további alakításra kerül, ezért pihentetni kell, hogy a tészta szerkezete rendeződjék. A pihentetés rendszerint a táblán történik (5–10 perc időtartamban). A tésztdarabok összeragadásának és a tészta, osztó és osztó-gömbölyítő géphez ragadásának megakadályozására a felületüket olajozzuk.
- **Második osztás:** A tejes tészta második osztását térfogatossá elven végezzük. A pontos osztás, valamint a kíméletesebb tömörítés céljából a tésztát kézzel ellapítjuk a préslapon, majd osztjuk. Az osztott tésztdarabokat a további megmunkálás előtt ismét pihentetni kell.



3. ábra. A tejes tészta második osztás után

Ha ezt a műveletet félautomata osztó-gömbölyítő géppel végezzük, akkor a felgömbölyített, pihentetett tézsdarabot a tálcára helyezük és ellapítjuk. A gép préseli, majd térfogatos elven osztja a tésztát, és az osztott tézsdarabokat azután felgömbölyíti.



4. ábra. A tejes tészta préslapra helyezése

Ha a tészta ellapítását, egyengetését jól végezzük, akkor a gépen osztott tézsdarabok tömegingadozása jelentéktelen és a cipócskák sima felületűek, gáztartó-képességük jó.



5. ábra. Tejes tészta, gömbölyítés után

5. A tejes tészta alakítása

Mindegyik termék készítésénél összetett alakítási műveletet végzünk.

Sodrás: A tejes tésztából készült termékek jellegzetes alakító művelete.

- A tésztadarabot lappá nyújtjuk, majd felsodorjuk, ennek hatására a tészta szerkezete rendeződik.
- A tésztahengerek sodrását egy vagy két szakaszban végezzük.
- Az egyszerre befejezhető sodrást akkor alkalmazzuk, ha vastag tésztarudakra van szükségünk
- A több ágból font kalácsokhoz viszont vékony tésztarudak szükségesek. Ilyenkor vastagabb hengert alakítunk ki, azt pihentetjük és csak a második szakaszban sodorjuk végleges átmérőjűre. Ellenkező esetben a tésztarúd síkerváza a hirtelen nyújtás következtében elszakadna.

A sodrás történhet, kézzel (Óriáskifli) vagy géppel. Ma már az üzemekben a kiflisodró gép nélkülözhetetlen. A gép a tésztát ellapítja, majd a tésztalapot felsodorja, ezáltal igen előnyösen rendezzi a tészta szerkezetét.



6. ábra. Kézi sodrás



7. ábra. Gépi sodrás

Fonás: 1,2, ágból igen változatos alakú termékek készülhetnek.

- 1 ágból: Sós kalács,
- 2 ágból: Kerek mákos, Fonott mákos, Fonott kalács,
- A tejes tészta jól alakítható, ha
- 2 % (m/m) a zsírtartalma,
- Érett, de nem túlrett,
- Az alakítási műveletek közben pihentetést alkalmazunk,
- Sütőszerekkel vagy adalékanyaggal javítjuk a tészta technológiai tulajdonságait.

- Az alakítás hatása:
- A késztermék rendezett szerkezetű,

A kiflit keresztben elvágva, jól látható a felsodrás következtében a lyukacsos körkörös elrendeződés. A kifli a sodrat mentén akár szét is szedhető. A fonott kalácsok a fonatágak mentén szétszedhetők.

- Vékony pórusfalú, sok apró lyukacsú a bélszerkezet.

6. A tejes tésztából készíthető termékek feldolgozása

1. **Tejes kifli, Ft= 53g, Kt=42-46g, sós kifli Ft=52g, Kt=42-46g**, a felgömbölyített, pihentetett, és olajozott prést osztógépen 30 részre osztjuk, majd az osztott tésztadarabokat lisztezett tálcán 4-5 percig pihentetjük. A pihentetett tésztadarabokat megfelelően beállított kiflisodró gépen leetetjük, majd a kifliket szabályosan, enyhén hajlítva (fogyó hold alak) elrakjuk. A sós alakja megegyezik a tejes kifliével, de felületét sós köménymaggal szórjuk.



8. ábra. Sodrás kiflisodró gépen



9. ábra. A tejeskifli formázása (fogyó hold alak)



10. ábra. Tejeskifli

2. **Nagykifli, Sós nagykifli** Ft=120g, Kt=95–105g mindkettő feldolgozása megegyezik a tejeskiflivel, csak tömegében tér el. A Sós nagykifli felületét vetés előtt köménymagos sóval megszórjuk.
3. **Óriáskifli** Ft=260g, Kt=210–230g, a lemért és felgömbölyített tésztadarabokat varrattal lefelé fordítva, lisztezett táblán 4–5 percig pihentetjük. Mivel tömege ötször nagyobb, mint a tejeskiflié, ezért kiflisodró gépen nehéz leetetni. Gyakoribb alakítása, hogy a tésztát lappá nyújtjuk és kézzel felsodorjuk. A terméken 3 vagy 4 sodrat, legyen. A felsodort terméket enyhén hajlítva varrattal lefelé elrakjuk.

Alak: Fogyó hold alakú, hajlított, két vége irányában csúcsosodó arányosan domború.



11. ábra. Óriáskifli

4. **Sóskalács** Ft=52g, Kt=42-46g, a felgömbölyített, pihentetett, és olajozott prést osztógépen 30 részre osztjuk, majd az osztott tézstadarabokat lisztezett tálcán 4-5 percig pihentetjük. A pihentetett tézstadarabokat megfelelően beállított kiflisodró gépen leetjük. A leetett tézstát nem rakjuk el, hanem kb.30-35 cm hosszú egyenletes vastagságú szálakat nyújtunk, majd képzeletben harmadoljuk és megfonjuk. A termék jellemzője, hogy 3 vagy 5 darabos csoportokban egymástól kb. 0,5 cm-es távolságra rakjuk el, összekelesztjük. Felületét köménymagos sóval szórjuk.

Alak: hosszúkás, lapos, összeragasztott oldalú termék



12. ábra. Sóskalács fonása



13. ábra. Sóskalács

MEGHAJLÍTOM, OLYAN LESZ, MINT A HOLD-A TEJES TÉSztÁK FELDOLGOZÁSA

- Fonott kismákos** Ft=52g, Kt=42-46g, **Fonott nagymákos** Ft=101g, Kt=85-90g, a felgömbölyített, pihentetett, és olajozott prést osztógépen 30 részre osztjuk, majd az osztott tésztadarabokat lisztezett tálcán 4-5 percig pihentetjük. A pihentetett tésztadarabokat megfelelően beállított kiflisodró gépen leetjük. A tésztaszát elfelezzük, majd az így kapott két rudat úgy nyújtjuk ki kb.15-18 cm hosszúra, hogy közepe vastagabb, a két vége felé elvékonyodó legyen. A terméket a két szálból fonjuk meg. A szálak végét jól csípjuk össze. A megfont termék felületét vízzel mosdatjuk, majd szemes mákba fordítjuk és a mákozott felülettel felfelé elrakjuk.

Alak: hosszúkas, egyik végén magasabb, másik vége irányába elkeskenyedő.



14. ábra Fonott kismákos

- Kerek kismákos** Ft=52g, Kt=42-46g, a felgömbölyített, pihentetett, és olajozott prést osztógépen 30 részre osztjuk, majd az osztott tésztadarabokat lisztezett tálcán 4-5 percig pihentetjük. A pihentetett tésztadarabokat megfelelően beállított kiflisodró gépen leetjük. A téasztaszát elfelezzük, majd az így kapott két rudat kinyújtjuk kb.10-12 és cm hosszúra és összefonjuk. A megfont termék felületét vízzel mosdatjuk, majd szemes mákba fordítjuk és a mákozott felülettel felfelé elrakjuk.

Alak: kerek, jellegzetes fonással kialakított.



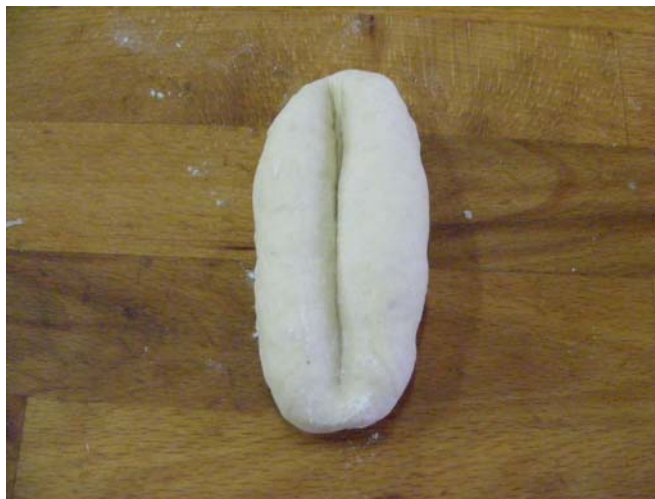
15. ábra. Kerek kismákos

7. **Kerek mexikói** Ft=52g, Kt=42–26g, a felgömbölyített, pihentetett és olajozott prést 30 részre osztjuk, majd az osztott tésztadarabokat felgömbölyítjük. A gömbölyített tésztát kb. 5 percig pihentetjük, majd a tésztagömb közepét tenyerünk élével erőteljesen benyomjuk. Az így alakított termékeket felületükkel lefelé fordítva kelesztjük kb. 30 percig. Ennek célja, hogy a kelésnél a felület benyomása megmaradjon. A terméket vetés előtt sütőlemezre fordítjuk. **A hosszú mexikói** abban különbözik a kerek mexikótól, hogy a gömbölyített és pihentetett tésztát meg kell hosszformázni.

Alak: a kerek mexikói kerek alakú, a hosszú mexikói ovális, két vége felé keskenyedő.



16. ábra. Kerek mexikói



17. ábra. Hosszú mexikói

8. Császárzsemle Ft=52g, Kt=42–46g, a felgömbölyített, pihentetett és olajozott prést 30 részre osztjuk, majd az osztott tézstadarabokat felgömbölyítjük. A gömbölyített tézstát kb. 5–6 percig pihentetjük, majd a tézstadarabokból 10–12 cm átmérőjű, egyenletes vastagságú, kör alakú lapot nyújtunk, és abból hajtogatással császárzsemlét formázunk.(felületén öt domborodó szirmhoz hasonló alakú). A terméket lefelé fordítva kelesztjük, mert a szirmok nem nyílhatnak szét. Munkaigényessége miatt ma már géppel gyártják. Sok féle változata létezik, felületét különböző magvakkal szórhatjuk (mák, szezámag stb.).

Alak: kerek, felületén öt domborodó egymáshoz szirmszerűen csatlakozó levelekkel.



18. ábra. Császárzsemle

9. **Sós és lisztes francia** Ft=52g, Kt=42–46g, a felgömbölyített, pihentetett és olajozott prést 30 részre osztjuk, majd az osztott tésztadarabokat felgömbölyítjük. A gömbölyített tésztát kb. 5–6 percig pihentetjük, majd a tésztadarabokból 10 cm hosszú egyenletes vastagságú tompa végű alakokra formázzuk. A lisztes francia felületét lisztbe a sós franciát köménymaggal kevert sóba fordítjuk, majd varrattal lefelé elrakjuk. A termék felületét vetés előtt háromszor ferdén megvágjuk

Alak: hosszúkás, enyhén ovális alakú, domború termék.



19. ábra. Lisztes francia



20. ábra. Sós francia

10. **Szegedi vágott Ft=255g, Kt=210–230g**, a mért és felgömbölyített tésztadarabokat pár perces pihentetés után közepén vastagabb, két vége felé hegyesedő terméké formázzuk, majd varrattal lefelé fordítva elrakjuk. A termék jellegzetessége, hogy vetés előtt kb. 5 perccel felületét mosdatjuk és hossz tengelyével párhuzamosan két oldalán bevágjuk, majd rövid ideig tovább kelesztjük

Alak: ovális, végei felé csúcsos, arányosan domború



21. ábra. Szegedi vágott

11. **Fonott kalács 0,25kg Ft=280g, Kt=243–258g, Fonott kalács 0,50kg Ft=560g, Kt=485–515g** a mért és felgömbölyített tésztadarabokat pár perces pihentetés után elfelezzük, majd a kiflisodró gépen leetett szálakat két módon fonhatjuk meg. Kerek kismákos fonásával és fejes mákos fonással, majd varrattal lefelé fordítva elrakjuk.



22. ábra. Fonott kalács

Ez a kalács nem azonos a tojással dúsított tésztából készülő finom fonott kaláccsal! !

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gyakorlati feladat: gyűjtse össze és írja le, hogy gyakorlólhelyén milyen tejes tésztából készült termékeket készítenek! Melyik terméket készítik a legnagyobb és melyiket a legkisebb mennyiségben?

2. Gyakorlati feladat: válasszon magának társat és a következő gyakorlati feladatokat közösen oldják meg! Az oktatójukkal beszéljék meg a pár választást, ügyelve arra, hogy segítő párok alakuljanak. Az utasításokat követve végezzék el oktatójuk segítségével a gyakorlatokat és munkájukat dokumentálják a megfigyelési lap megfelelő részein.

A GYAKORLAT TÉMÁJA: TEJES KIFLI GYÁRTÁSA

MEGFIGYELÉSI LAP

Utasítások	Feladatok megoldása
Nézzük át a tejes kifli gyártástechnológiáját! Melyek a gyártástechnológia szakaszai? Milyen anyagok szükségesek a tejes kifli gyártásához?	
1000 db Tejes kifli anyagnormája. Készítsünk 60db tejes kiflit	

Számítsuk ki 60 db tejes kifli nyersanyagszükségletét	
A dagasztás végén a tésztát vegyük ki a dagasztógépből, és tegyük egy edénybe! Mi lehet a következő lépés?	
Meddig érleljük a tésztát? Mi jellemző az érett tésztára?	
Mennyi egy prés (30db) feladási tömege a tejes kiflinek? Mérjük le a tésztát majd, gömbölyítsük fel!	
Pihentesük a tésztát! Miért van szükség a tészta pihentetésére?	
Osszuk el a tésztát présgéppel 30 egyenlő részre. Mennyi a tejes kifli feladási tömege és a késztermék tömege?	
Pihentesük a tésztát! Miért van szükség a tészta pihentetésére?	
Állítsuk be a kifli sodró gépet! Helyezzük a tésztát a behordó szalagra! Milyen műveleteket végez a kifli sodrógép?	
A kifliket tegyük a lemezre. Hogyan alakítjuk a tejes kiflit (alakját rajzolja le) és mire kell ügyelni a lemezre rakás során?	

3. Gyakorlati feladat: Alkalmazza a gyakorlaton tanultakat és töltsé ki az alábbi táblázatot a tejes tésztából készült termékek feladási tömegeire és prés tömegeire vonatkoztatva! Kérjen segítséget oktatójától vagy használja segítségül az információ tartalmat!

Termék neve	Feladási tömege	Prés tömege (30 db)
Tejes kifli		
Sóskalács		
Fonott kismákos		
Fonott nagymákos		
Császárzsemle		
Nagykifli		

4. Hogyan alakítaná a császárzsemlet? Rajzolja le a zsemle felületének kialakítását!



5. Nézze meg figyelmesen a képet! A képen látható Tejeskiflit, tanulótársa készítette. Minősítse a terméket, és állapítsa meg, hogy követett-e, el hibát a tanuló a termék készítése során? Véleményét fogalmazza meg és írja le.



23. ábra. Tanulói Tejeskifli

MUNKANYAG

6. Gyakorlaton készítsen 60 db Nagykiflit, 75 db Sóskalácsot és 90 db Fonott kismákost.

Feladat:

- Számolja ki, hogy az egyes termékek elkészítéséhez mennyi tészta szükséges
- Hány prést kell készítenie termékenként!
- Írja le részletesen, milyen feldolgozási műveleteket használ az egyes termékfélések elkészítéséhez.

Számoljon!

Feldolgozási műveletek

Nagykifli _____

Sóskalács _____

Fonott kismákos _____

Milyen hibákat követhet el a termékek feldolgozása során?

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Melyek a tejes tészta főbb jellemzői?

2. Sorolja fel a tejes tésztából készíthető termékeket!

3. Mit értünk a tejes tészta összetett osztása alatt?

4. Mi a gömbölyítés célja?

5. Miért kell gépi osztásnál, osztás-gömbölyítésnél a tésztát egyenletesen elegyengetni, ellapítani?

6. Olvassa el figyelmesen a következő termékleírást és válaszoljon a kérdésekre!

GUBARÚD

Más elnevezése: bobajka, guba

Általános besorolás: péksütemények

Különleges egyedi jellemzők: kifli alaptésztából sodort, rúd alakú péksütemény, melyet hagyományosan speciális célra, karácsony esti böjtös vacsora egyik fogásához, a mákos gubához sütnek.

Leírás: A gubarúd aranyárgára sült, fényes felületű, hosszú rúd alakú, kb. 3-3,5 cm vastag, mintegy 40cm hosszú frissen ropogós héjú péksütemény. Tömege:50 vagy 100g. Íze, illata kellemes, kevésbé intenzív, édeskés. Búzaflinomszt, tej, élesztő, margarin, cukor, só, ivóvíz felhasználásával készül.

Történet: A gubarúd "kelt vagy gyúrt tésztából készített, hüvelyknyi vastagságú rudak formájában megsütött, majd darabokra vágott és leforrázott tésztaféle, amelyet mézzel, mákkal vagy túróval ízesítve fogyasztanak. A szegedi tanyákon kenyér- és (zsír, tejföl és tej nélküli) kalács tésztából készítették, melybe esetenként krumplit tettek és mákot szórtak bele. A kelesztett 2-3 cm vastagra nyújtott ágakat kétujjnyi darabokra vágták, vízben megforgatták, lisztezett tepsiben süttették. Forró vízzel leöntve megpuhították, majd pirított zsemlemorzsába forgatva fogyasztották.

Felhasználás: A hagyományosan karácsonykor készített mákos guba alapanyaga a gubarúd. Szikkadt állapotban feldarabolják a rudat, edénybe téve darált mákkal megszórják, mézes (esetleg méz hiányában cukros) tejjel megöntözik, majd sütőbe téve aranyos pirosra sütik. Ma a tejet vanília darabokkal vagy vaníliás cukorral is ízesítik.

Szakmai fogások: A gubarúd közvetett tésztakészítési technológiával készül. A liszt előkészítése (szitálás, mérés) után a tejben elmorzsolják az élesztőt, majd feloldják a cukrot és a sót, a lisztbe beledolgozzák a margarint, majd a tejes résszel összegyúrnák, közepesen kemény tésztát készítve. Érlelés nélkül megfelelő tömegűre osztják, majd rövid pihentetés után a zsemle nagyságú tésztaadagokból hosszú rudakat sodornak. Ezt követően sütőlemezre rakva kb. egy óra alatt megkelesztik. A megkelt rudakat kemencében, háznál sütőben kisütik (180–210 °C). A kemencéből kikerülő termék felületét vízzel megpermetezik, és a kész guba rudakat, száraz, hűvös raktárban hűtik le. Száraz állapotban hosszú ideig eltartható



25. ábra. Gubarúd

Milyen alkalomhoz kötődve készítették a Gubarudat?

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Hogyan történik a Gubarúd feldolgozása?

Sorolja fel a Gubarúd érzékszervi jellemzőit (alak, héj, íz, illat)

Hogyan használják fel étel készítéséhez a Gubarudat?

Miben különbözik a Gubarúd készítése a régi (történet) készítési módtól?

7. Készítsen táblázatot a tejes tésztából készülő termékek feldolgozásáról a gyakorlat alapján. A táblázatban tüntesse fel az első és a második osztáskor kapott tészta tömegeket, valamint technológiai sorrendben az alakítási és pihentetési műveleteket.

Termékek: Tejes kifli, Császárszemle, Nagykifli, Sóskaács, Szegedi vágott, Fonott kismákos, Hosszú mexikói

8. Ismerősei az alábbi kérdésekkel fordulnak Önhöz. Válaszoljon írásban a feltett kérdésekre röviden.

A. Tibor kérdezte: "Készítettem Tejes kiflit, de a tömegét lemérve azt tapasztaltam, hogy túl kicsi lett. Kiválogattam a kicsiket és a maradékot átadtam a boltnak eladásra, de az egyik vevő vajás kiflinek nézet. Mi lehetett a hiba oka?"

MEGHAJLÍTOM, OLYAN LESZ, MINT A HOLD-A TEJES TÉSZTÁK FELDOLGOZÁSA

B. Boglárka kérdezte: "Készítettem Szegedi vágottat, de kisütés után kicsi lett és a vágás nyoma nem látszott élesen. Mi lehetett a hiba oka?"

C. Róbert kérdezte: Készítettem Nagykiflit de, a sodratok elmosódottak lettek és a termék felületén foltokat észleltem. Mi lehetett a hiba?"

9. Milyen alakjuk van a következő termékeknek?

Tejeskifli: _____

Császárszemle _____

Szege di vágott: _____

Sóskalács: _____

10. Töltse ki a táblázatot! Állapítsa meg, hogy a felsorolt jellemzők mely termékre vonatkoznak, és a táblázat üres részeit egészítse ki.

Termék neve	Alak	Jellegzetesség	Feladási tömeg	Késztermék tömeg
	kerek	Felületének közepén erőteljes benyomás van	52g	
Óriás kifli				210--230g
	Fogyó hold		120g	
		Összekelesztett		
	ovális		255g	
Fonott kalács				
		Sziromszerűen csatlakozó levelek		
	Hosszúka s, ovális			42-46g

11. A kézi tézta feldolgozást milyen gépekkel tudjuk helyettesíteni és ezeknek a gépeknek milyen hatásuk van a tejes tézta szerkezetére?

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. Melyek a tejes tészta főbb jellemzői?

- Alacsony kiőrlésű BL55-ös lisztből segéd- és járulékos anyagok adagolásával készülnek.
- A kis mennyiségben felhasznált dúsító anyagok a tésztát képlékennyé teszik
- A tészta ez által, jól alakítható, jól tűri a gépi megmunkálást.
- Igen változatos alakú, sodrással, fonással, hajtogatással készült termékek tartoznak a csoportba.
- A tészta jellegzetesen kemény tészta.
- A tészta hőmérséklet 26–28 °C.
-

2. Sorolja fel a tejes tésztából készíthető termékeket!

- Kis tömegű termékek: Tejeskifli, Sós-kifli, Császárszemle, Fonott és Kerek mákos, Lisztes és Sós francia, Mexikói és Kerek mexikói, Sós kalács, Nagykifli, Óriáskifli
- Kenyérjellegű péksütemény: Szegedi vágott
- Kalács: Fonott kalács

3. Mit értünk a tejes tészta összetett osztása alatt?

- **Első osztás:** Először több termék tésztáját (30 darab vagy 6 db terméknek megfelelő tömegű tésztát) csípünk ki.
- A tejes tészta tömegét **méréssel** ellenőrizzük.
- A gömbölyített tésztadarabokon **pihentetés** után újabb alakító műveletet végzünk.
- **Második osztás:** A tejes tészta második osztását térfogatossal elven végezzük.

4. Mi a gömbölyítés célja?

A gömbölyítés során, a tésztában a sikérváz a felülettel párhuzamos rétegekben rendeződik, és ez által megnövekszik a tészta gázvisszatartó-képessége.

5. Miért kell gépi osztásnál, osztás-gömbölyítésnél a tésztát egyenletesen elegygetni, ellapítani?

A gépen osztott tésztadarabok tömegingadozása jelentéktelenül kicsi, valamint a gömbölyített tésztadarabok felülete sima lesz.

6. Olvassa el figyelmesen a következő termékleírást és válaszoljon a kérdésekre!

Milyen alkalomhoz kötődve készítették a guba rudat?

Speciális célra, karácsony esti böjtös vacsora egyik fogásához, a mákos gubához sütötték.

Hogyan történik a gubarúd feldolgozása?

- Érlelés nélkül megfelelő tömegűre osztják a tésztát
- Rövid pihentetés után a zsemle nagyságú tésztaadagokból hosszú rudakat sodornak.
- Ezt követően sütőlemezre rakva kb. egy óra alatt megkelesztik

Sorolja fel a guba rúd érzékszervi jellemzőit (alak, héj, íz, illat)

- Alak: hosszú rúd alakú, kb. 3-3,5cm vastag, mintegy 40cm hosszú
- Héj: aranyárgára sült, fényes felületű, frissen ropogós héjú péksütemény.
- Íz, illat: kellemes, kevésbé intenzív, édeskés.

Hogyan használják fel étel készítéséhez a guba rudat?

Szikkadt állapotban feldarabolják a rudat, edénybe téve darált mákkal megszórják, mézes (esetleg méz hiányában cukros) tejjel megöntözik, majd sütőbe téve aranyos pirosra sűtik. A kelesztett 2-3cm vastagra nyújtott ágakat kétujjnyi darabokra vágják, vízben megforgatják, lisztezett tepsiben sűtötték. Forró vízzel leöntve megpuhították, majd pirított zsemlemorzsába forgatva fogyasztották.

Miben különbözik a gubarúd készítése a régi (történet) készítemi módtól?

Ma: Búzafinomliszt, tej, élesztő, margarin, cukor, só, ivóvíz felhasználásával készűl.

Régen: A gubarúd "kelt vagy gyűrt tésztából készített, hüvelyknyi vastagságű rudak formájában megsűtött, majd darabokra vágott és leforrázott tésztaféle. A szegedi tanyákon kenyér- és (zsír, tejföl és tej nélküli) kalács tésztából készítették, melybe esetenként krumplit tettek és mákot szórtak bele.

7. Készítsen táblázatot a tejes tésztából készülő termékek feldolgozásáról a gyakorlat alapján. A táblázatban tüntesse fel az első és a második osztáskor kapott tészta tömegeket, valamint technológiai sorrendben az alakítási és pihentetési műveleteket.

Termék neve	Első osztás tömege	Második osztás tömege	Alakítási műveletek
Tejes kifli	1, 59 kg	53g	I. Osztás, gömbölyítés, pihentetés, II. osztás, pihentetés, sodrás kifli sodró gépen, alakítás fogyó hold alakra, sütőlemezre helyezük
Császárszemle	1, 59kg	53 g	I. Osztás, gömbölyítés, pihentetés, II. osztás, gömbölyítés, pihentetés, 10–12cm átmérőjű kör alakú lap nyújtása, formázás kézzel vagy kézi kiszúróval öt szíromlevélhez hasonlóan, a terméket lefelé fordítva kelesztjük
Nagykifli	3, 60 kg	120 g	I. Osztás, gömbölyítés, pihentetés, II. osztás, pihentetés, sodrás kifli sodró gépen, alakítás fogyó hold alakra, sütőlemezre helyezük
Sóskalács	1, 56 kg	52 g	I. Osztás, gömbölyítés, pihentetés, II. osztás, pihentetés, sodrás kifli sodró gépen, 30–35 cm hosszú szálat nyújtunk és megfonjuk, 3 vagy 5 darabot rakunk csoportokba egymás mellé, majd összekelesztjük
Szegedi vágott	Egyszeri osztás	255 g	I. Osztás, gömbölyítés, pihentetés, közepén, vastagabb, két vége felé hegyesdő terméké formázzuk, varrattal lefelé fordítva elrakjuk, kelesztjük, megvágjuk, kelesztjük
Fonott kis mákos	1, 56 g	52 g	I. Osztás, gömbölyítés, pihentetés, II. osztás, pihentetés, sodrás kifli sodró gépen, a tészta rudat elfelezzük, és 15–18cm hosszúra nyújtjuk, két szálból megfonjuk a terméket
Hosszú mexikói	1,56 kg	52 g	I. Osztás, gömbölyítés, pihentetés, II. osztás, gömbölyítés, pihentetés, hosszformázás, közepét tenyerünk élével benyomjuk, és lefelé fordítva kelesztjük, vetés előtt visszafordítjuk.

8. Ismerősei az alábbi kérdésekkel fordulnak Önhöz. Válaszoljon írásban a feltett kérdésekre röviden.

Kedves Tibor a Tejes kifli azért lehetett tömeghiányos, mert nem jól választottad meg az első osztás tömegét, vagy a második osztásnál nem egyenletes vastagságban helyezted a tésztát az osztógépbe. Mivel az osztógép térfogatos elven működik, ezért nagyon fontos, hogy a tészta vastagsága mindenhol egyenletes legyen, ellenkező esetben nagy lesz a termékek tömegeltérése. Hibát követtél el, akkor is, amikor kiválogattad a kicsi termékeket és a többi tömegmérés nélkül átadtad a boltnak. A tömeghiányos termék eladásával megkárosítottad a vevőt. A vevő, azért nézhetett vajás kiflinek a terméket, mert nem fogyó hold alakúra alakítottad, hanem íveltebbre, és így az alakítási hiba miatt inkább, patkóformára, hasonlított.

Kedves Boglárka az elkészített Szegedi vágott, azért lett kis térfogatú, mert rosszul választottad meg a kelesztési időt (túl sokáig kelesztetted) és már későn vágod meg. A vágási felület ezért nem lett éles.

Kedves Róbert a Nagykifli készítésénél több hibát is elkövettél. Valószínűleg túl lágyra készítette a tésztát és rosszul állítottad be a kifli sodró gépet, így a sodratok elmosódtak lettek. Annak, hogy a termék felülete foltos az, az oka, hogy éretlen tészta került feldolgozásra, esetleg a feldolgozó tábla nem volt tiszta.

9. Milyen alakjuk van a következő termékeknek?

- Tejeskifli: fogyó hold alakú, hajlított, két vég irányában csúcsosodó arányosan domború.
- Császárszemle: kerek, felületén öt domborodó egymáshoz szíromszerűen csatlakozó levelekkel
- Szegedi vágott: ovális, végei felé csúcsos, arányosan domború
- Sóska: hosszúka, lapos összeragasztott oldalú termék

10. Töltse ki a táblázatot! Állapítsa meg, hogy a felsorolt jellemzők mely termékre vonatkoznak, és a táblázat üres részeit egészítse ki.

Termék neve	Alak	Jellegzetesség	Feladási tömeg	Késztermék tömeg
Kerek mexikói	kerek	Felületének közepén erőteljes benyomás van	52g	42-46g
Óriás kifli	Fogyó hold	A tejes kifli ötszöröse	260g	210--230g
Nagykifli	Fogyó hold	Két vége irányába csúcsosodó	120g	95-105g
Sóska	Hosszúka, lapos	Összekelesztett	52g	42-46g
Szegedi vágott	ovális	Két hosszirányú párhuzamos vágás	255g	210-230g

Fonott kalács	hosszúkás	egyik végén magasabb, másik vég irányába keskenyedő,	280g, 560g	243–258g 485–515g
Császárszemle	kerek	Sziromszerűen csatlakozó levelek	52g	42–46g
Sós francia	Hosszúkás, ovális	2–3 helyen vágott	52g	42–46g

11. A kézi tészta feldolgozást milyen gépekkel tudjuk helyettesíteni és ezeknek a gépeknek milyen hatásuk van a tejes tészta szerkezetére?

- Osztógép: az osztott tésztadarabok sima felületűek, gáztartó-képességük jó.
- Kiflisodró gép: a tészta rendezett szerkezetű, lyukacsos, körkörös elrendeződés.
- Gömbölyítő gép: a gép a tészta felületét elsimítja, belső szerkezetét rendezi, kedvező hatást gyakorol a tésztára.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest, 2001

dr. Gasztonyi Kálmán – dr. Bogdán Józsefné: Sütőipari technológia I. Főiskolai jegyzet, Élelmiszeripari Főiskola Szeged, 1976

Vitális Dezsőné: Sütőipari technológia I. Mezőgazdasági kiadó Budapest, 1983

Hagyományok–Ízek–Régiók, Kesztyer Marketing Kft, Budapest,2001

AJÁNLOTT IRODALOM

Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest, 2001

A(z) 0532–06 modul 009–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász
33 541 05 0100 21 03	Sütőipari munkás

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
21 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató