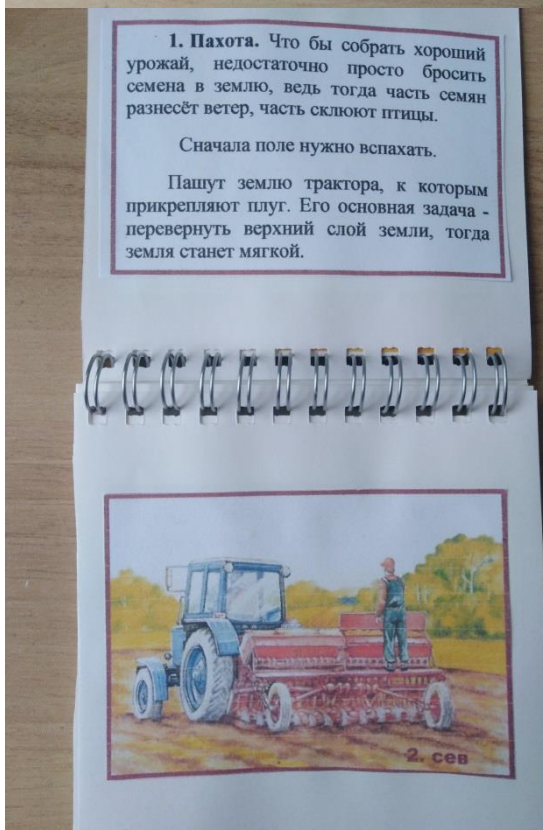
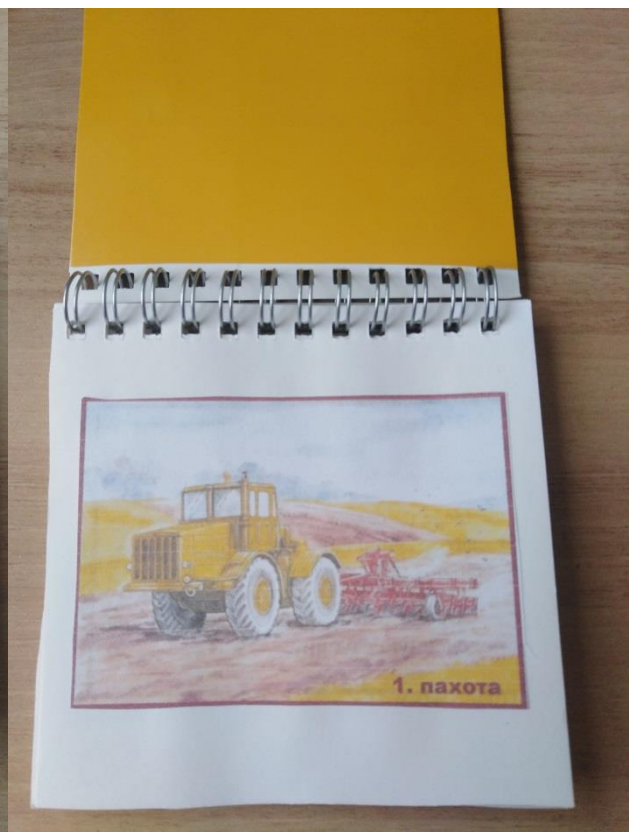




3. Хлеб растёт. Для успешного роста зерновым культурам необходимы тепло, свет и питательные вещества и вода.

Не малый вред хлебоборобам приносят животные (грызуны, насекомые).

Что бы их прогнать проводят обработку полей.



4. Жатва. Уборка зерна — трудоёмкий процесс. Здесь тоже не обойтись без машин. Существуют специальные комбайны.

Позже зерно освобождают от различных примесей.

Затем зёрна перерабатывают, или закладывают на хранение (для последующего сева).



5 Помол зерна. Для этого зерно отправляют на мельницу.

Специальные приборы отделяют зерна по размеру. Магнитные аппаратуры удаляют руду, шлаг. На камнеотборниках убирают камушки и гальку.

Подготовленные зерна можно молоть.



6. Приготовление теста.

Что бы очистить муку от дополнительных примесей и насытить её кислородом, муку просеивают.

Подготовленное сырьё: муку, воду, дрожжи, соль направляют в передвижную чашу, в которой замешивается тесто.

Приготовленное тесто формируют



7. В печи. Здесь завершается создание хлеба.

Оборудование для выпечки хлеба должно быть безупречным.

Каждый вид хлебобулочных изделий имеет свой вид выпекания.

Хлеб выпекают при температуре 160 -280 градусов. Это зависит от стадии выпекания и типа выпечки



8. на прилавках магазинов

8. На прилавках магазина. В хлебе находятся практически все питательные вещества, необходимые организму человека.

На прилавках магазина сегодня хлебное изобилие. Есть хлеб чёрный, белый, из муки ржаной, пшеничной, с отрубями, из пророщенного зерна с различными добавками. Выбирай любой на вкус.

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА

