

КЛАССИФИКАЦИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ГЕОМЕТРИЧЕСКОЙ ФОРМЫ

студентка гр. 11307115 Рысик А.Н.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Зеленый П.В.

Кондитерские изделия имеют определенную форму, но с точки зрения строгой геометрии она не идеальна. Однако, если их идеализировать, то можно провести классификацию по их формам. Рассмотрим наиболее часто встречаемые: кекс, рулет, пирожное "Картошка", вафельные рожки с мороженым, бублики

1. Кекс. Они бывают волнистой и гладкой формы. Кексы выпекают в конической формочке, которую и приобретает нижняя часть кекса, а верхняя свободная, поднимается. В идеале – это часть сферы, а донышко – это плоскость. Таким образом, с точки зрения геометрии кекс – это комбинированное геометрическое тело, причём соосное, т.к. у полусферической и конической части общая ось.

2. Рулет — австрийское мучное блюдо в виде рулета из скрученного трубочкой листового теста с различной начинкой. Первоначально мы имеем бисквит, который при скручивании изменяет свою форму параллелограмма и принимает форму спирали Архимеда.

3. Пирожное "Картошка". При идеальном выполнении рецепта мы получаем сферическую или призматическую форму пирожного.

4. Вафельные рожки с мороженым. Вафли выпекают в специальных вафельницах и пока они горячие вкручивают в форму конуса и оставляют их застывать. Мороженому придают форму сферы. После в вафлю кладут шарик мороженого. С точки зрения геометрии вафельный рожок с мороженым является комбинированным геометрическим телом (саосным).

5. Бублик (крендель, большая баранка, сушка) — кулинарное изделие из пшеничного теста, скатанное кольцом, сваренное в воде (или обработанное горячим паром), а затем запечённое. С точки зрения геометрии бублик имеет тороидную форму.

На удивление даже такие простые вещи как кондитерские изделия имеют непосредственную связь с геометрией. Пусть не все кондитерские изделия можно классифицировать, но во многих есть такая база как геометрические фигуры.