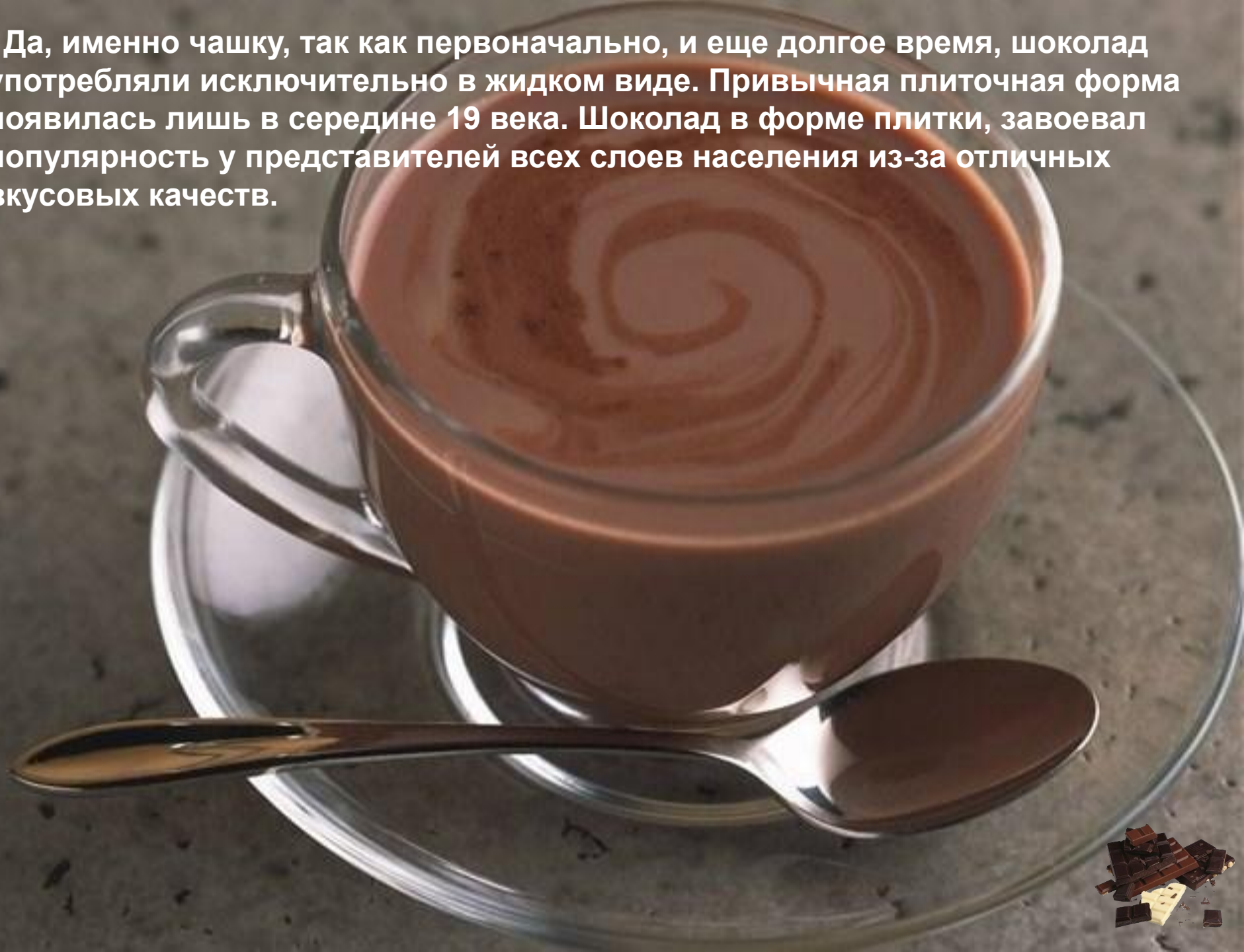






Да, именно чашку, так как первоначально, и еще долгое время, шоколад употребляли исключительно в жидком виде. Привычная плиточная форма появилась лишь в середине 19 века. Шоколад в форме плитки, завоевал популярность у представителей всех слоев населения из-за отличных вкусовых качеств.



Шоколад - источник энергии

Правда. Жиры и сахар, которых много в шоколаде - основные поставщики энергии для организма. Магний и калий, содержащиеся в нем, необходимы для нормальной работы мышц и нервной системы. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.





Шоколад вреден для зубов, способствует заболеванию кариесом





*The smoothest
milk chocolate.*





Какой шоколад настоящий?



Настоящий шоколад ломается с треском и при этом не тянется. На вид он блестящий, гладкий и однородный по цвету. Если небольшой кусочек шоколада положить на язык, то он моментально растает. Какао-масло тает уже при температуре +32 градуса



В чем заключается разница между молочным и горьким шоколадом?

Шоколад будет называться горьким, если в нем какао больше 50%, а черным называют его тогда, когда какао в нем около 40%.

Молочный шоколад будет хорошим при содержании какао 35-40%, и непременным условием в нем должна быть натуральная ваниль.





Chocolate

Крепкого вам здоровья!