

* Комитет образования и науки курской области
ОБПОУ «железногорский ПК»

Презентация
по дисциплине: Товароведение

На тему:
кондитерские изделия



Выполнила
студентка 2-го курса
Группы ооп-17
Андроник Алина

* Кондитерские изделия (сладости, сладости, сладкие блюда) – высококалорийные и легкоусваиваемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся сладким ароматом[1].





* В качестве основного сырья для приготовления кондитерских изделий используются следующие виды продуктов: мука (пшеничная, реже кукурузная, рисовая, овсяная и др.), сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители

* Корни истории возникновения кондитерских изделий уходят далеко в древность. Сладости впервые появились в Древнем Египте, Античной Греции и на Ближнем Востоке, а затем в Италии, быстро распространяясь по всему миру благодаря непревзойденному вкусу.



*



* В те далёкие времена кондитерские изделия не были настолько разнообразны, как сегодня, но доступны они были только очень богатым людям. Поскольку сладкие лакомства производились не везде, то мореплавателям и купцам приходилось отправляться за ними в опасные и долгие путешествия на Восток.

* Кондитерские изделия в зависимости от вида сырья и типа технологического процесса подразделяются на две группы: сахаристые и мучные. К сахаристым изделиям относятся какао-порошок, шоколад, конфеты, карамель, мармелад, пастила, ирис, драже, халва и др., к мучным - печенье, галеты, крекеры, вафли, рулеты, торты и пирожные.

Производство разных групп и видов кондитерских изделий имеет свои технологические особенности. Но многообразие технологических схем можно свести к трем последовательным этапам: подготовительному, основному и заключительному



* Ассортимент

* Торты; Пирожные; Капкейки;
Печенье; Домашний зефир;
Домашний мармелад; Конфеты;
Тарты; Кексы; Чизкейк;
Домашняя карамель; Вафли





Спасибо за внимание

