

# РАЗДЕЛ НА ТЕМУ: ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ



# ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:

- ❖ Образовательная: Ознакомить студентов с вкусовыми товарами.
- ❖ Развивающая: Развитие образного, логического мышления и памяти.
- ❖ Воспитательная: Воспитание сознательной дисциплины.  
Интереса к профессии.

# ТЕМА: ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ



**ПРЯНОСТИ – ЭТО РАСТИТЕЛЬНЫЕ  
ПРОДУКТЫ, ОБЛАДАЮЩИЕ  
СПЕЦИФИЧЕСКИМ АРОМАТОМ И  
ХАРАКТЕРНЫМ ПРИВКУСОМ**

*В зависимости от того, какая часть растений  
используется в пищу пряности делят на следующие  
группы*

семена

корни

плоды

пряности

цвЕты

кора

листья

*Семена– горчица, мускатный орех.*



*Плоды— анис, тмин, кориандр, кардамон, перец, ваниль,  
бадьян.*





*Цветы – гвоздика, шафран.*



*Листья – лавровый лист*



*Кора - корица*



*Корни - имбирь*



by ProFig

**ПРИПРАВЫ** – относятся  
вкусовые продукты, которые  
используются в основном для  
улучшения вкусовых  
достоинств готовой пищи.

*К припевам относят:*

*поваренная соль, уксусная и  
лимонная кислота, столовая  
горчица и хрен , майонез, соусы  
и тд.*

❖ Поваренная соль — это кристаллическое соединение , содержащее не менее 97% хлористого натрия и небольшое количество других минеральных солей. Она улучшает вкусовые свойства пищи, регулирует осмотическое давление в тканях , влияет на эластичность мышц и тд.

❖ Столовая горчица - получают путем растирания в воде горчичного порошка с добавлением специй.

❖ Хрен столовый – получают из очищенных корневищ хрена, измельчая их и добавляя других компоненты.

❖ Майонез – универсальный соус , имеет белый цвет, сметанообразную консистенцию.

❖ Соусы могут быть:

📌 Томатные

📌 Фруктовые

📌 Деликатесные

📌 Аджика

Хранят при температуре от 0 до 20 С в затемненных помещениях , влажность 75- 80 %.

**10 - 15 СУТОК – МАЙОНЕЗ**

**1 – 3 МЕСЯЦА – ГОРЧИЦА , ХРЕН СТОЛОВЫЙ.**

**3– 12 МЕСЯЦЕВ – УКСУС.**





# **ТЕМА: АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

**К алкогольным напиткам относят спирт,  
водку, ликеро-водочные изделия. коньяки,  
виноградные вина.**

**К алкогольным напиткам относят спирт, водку, ликёра – водочные изделия , коньяки , виноградные вина.**

**Спирт – получают спиртовым брожением сахаросодержащих продуктов - сахарной свеклы , сахарного тростника, картофеля, зерна, патоки, мелассы.**

**Водка – это смесь этилового спирта с умягченной водой, обработанная активированным углем и профильтрованная.**

# ЛИКЕРО- ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Химический состав различных групп ликеро-водочных изделий

Наименование группы изделия	Содержание			
	спирта, % об.	общего экстракта, г/100 см <sup>3</sup>	сахара, г/100 см <sup>3</sup>	кислот (в пересчете на лимонную кислоту), г/100 см <sup>3</sup>
Ликеры крепкие	35–45	25–50	25–50	0–0,5
Ликеры десертные	25–30	30–50	30–50	0–0,7
Кремы	20–23	50–60	49–60	0–0,75
Наливки	18–20	26–47	25–40	0,2–1,0
Пунши	15–20	30–43	30–40	0–1,3
Настойки сладкие	16–25	9–32	8–30	0–0,9
Настойки полусладкие	30–40	10–12	9–10	0–0,8
Настойки горькие	30–60	0–8	0–7	0–0,5
Бальзамы	35–45	7–30	–	–
Джин	45	–	–	–
Напитки десертные	12–16	15–32	14–30	0,2–1,0
Аперитивы	15–35	5–20	4–18	0,2–0,7

❖ Ликеры – изготавливают с применением  
молочных, яичных продуктов,  
эмульгаторов, ароматизаторов.

❖ Джинны – 45% спирта, сахара нет.

❖ Виски - 45% спирта

❖ Аперитивы - это тонизирующие напитки,  
применяемые для улучшения аппетита.

# МАГАЗИН ДЛЯ ПРОДАЖИ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ



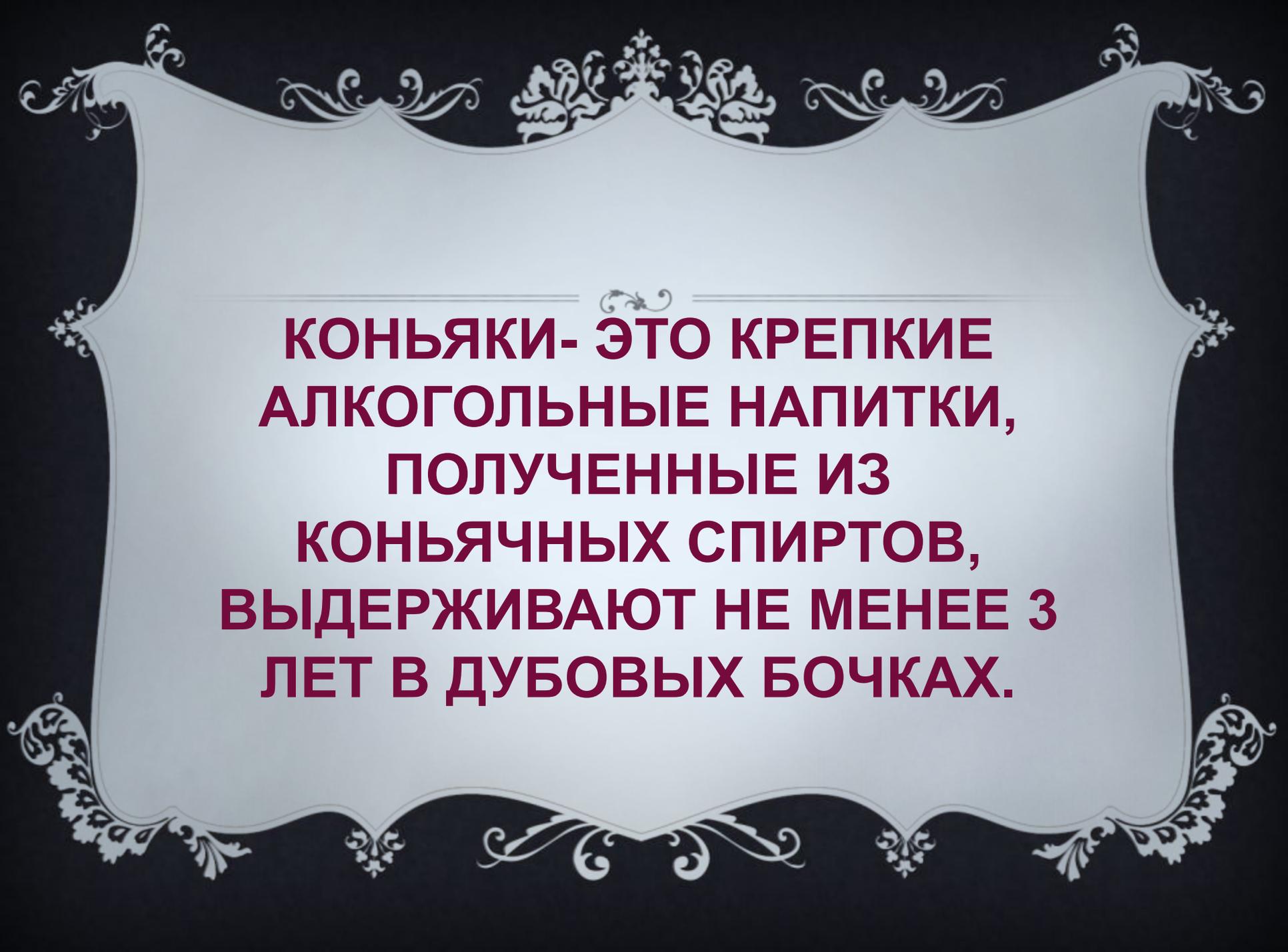
**ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА- ПОЛУЧАЮТ СПИРТОВЫМ  
БРОЖЕНИЕМ ВИНОГРАДНОГО СОКА**

**Вина подразделяют на :**

 **Натуральные и специальные.**

 **Игристые вина.**

 **Коллекционные.**



**КОНЬЯКИ- ЭТО КРЕПКИЕ  
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ,  
ПОЛУЧЕННЫЕ ИЗ  
КОНЬЯЧНЫХ СПИРТОВ,  
ВЫДЕРЖИВАЮТ НЕ МЕНЕЕ 3  
ЛЕТ В ДУБОВЫХ БОЧКАХ.**



# ТЕМА: СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

◆ Это напитки, содержащие не более 7% этилового спирта. Наиболее распространенным из этих напитков является пиво.

Светлое- цвет желто-  
коричневый, вкус- с  
горечью.

Темное- цвет-  
коричневый, вкус  
сладковатый с  
карамельным  
привкусом.

Пиво



# ТЕМА: БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

*Это разнообразные по сырью, составу, свойствам и технологии приготовления напитки. Они обладают освежающими, жаждоутоляющими и тонизирующими свойствами. Некоторые из них обладают лечебными свойствами.*

*Безалкогольные напитки подразделяются :*

**СОК- ПОЛУЧАЮТ МЕТОДОМ  
ПРЕССОВАНИЯ СВЕЖИХ ПЛОДОВ,  
ОВОЩЕЙ И ЯГОД**



**МОРСЫ – ГОТОВЯТ ИЗ СБРОЖЕННЫХ И  
ОСВЕТЛЕННЫХ СОКОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ  
САХАРА, ВОДЫ, КИСЛОТ, КРАСИТЕЛЕЙ.**



**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА – ЭТО РАСТВОРЫ В ВОДЕ  
МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ И ГАЗООБРАЗУЮЩИХ  
ВЕЩЕСТВ**



**КВАС – ЭТО СТАРИННЫЙ РУССКИЙ  
ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК.**



# **ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПРОВЕРКИ.**

- 1. Назовите использование корицы, тмина, перца.**
- 2. Назовите виды и товарные сорта поваренной соли.**
- 3. Вред алкоголя.**
- 4. Чем отличаются вина от ликёра – водочных изделий.**
- 5. Что такое коньяки.**
- 6. Виды и ассортимент пива.**



*❖ Презентация к разделу на тему « Вкусовые  
товары» . Преподаватель спец. дисциплин  
Лазарева М. Г.*