

The background of the slide is a rich, dark brown chocolate swirl. The swirl is composed of concentric, wavy lines that create a sense of depth and movement. In the center of the swirl, there is a single, heart-shaped chocolate piece. The heart is perfectly formed and has a glossy, reflective surface that catches the light, making it stand out from the surrounding swirl. The overall composition is elegant and visually appealing, emphasizing the texture and color of the chocolate.

Тема урока : Шоколад . Какао- порошок .
Классификация , ассортимент , показатели
качества , упаковка , маркировка , условия и
сроки хранения .

Подготовила мастер п/ о
Архипова Татьяна Юрьевна



Шоколад



Продукт переработки какао-бобов с сахаром как без добавления, так и с добавлением разнообразных вкусовых и ароматических веществ, вводимых в шоколадную массу или в виде начинки.



В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколад подразделяется

- обыкновенный* без добавлений и с добавлениями; сахара до 63 %
- десертный* без добавлений и с добавлениями; сахара до 55 %
- пористый* без добавлений и с добавлениями



начинками (фруктовой, ореховой, шоколадной, фруктово-мармеладной, шоколадно-кремовой, помадно-шоколадной, помадносливочной, пралиновой, пралиновой с вафлями и др.),
белый шоколад;
диабетический шоколад.



VERDURA di stagione

Bietole
Broccoli
Carciofi
Cavolfiori
Cavoli
Cicorie
Finocchi
Insalate
Melanzane
Peperoni
Pomodori
Porri
Radicchi
Ravanelli
Spinaci
Zucche
Zucchine

FRUTTA di stagione

Cachi
Castagne
Uva

NOTE:



Alimenti pedia

www.alimentipedia.it
Enciclopedia on-line
di alimenti, vini,
ricette, consigli
e curiosità

1	Venerdì	☉	S. Teresa
2	Sabato		Ss. Angeli Custodi
3	DOMENICA		S. Gerardo
4	Lunedì		S. Francesco
5	Martedì		S. Placido
6	Mercoledì		S. Bruno
7	Giovedì	☉	N. S. del Rosario
8	Venerdì		S. Pelagia
9	Sabato		S. Dionigi
10	DOMENICA		S. Daniele
11	Lunedì		S. Firminio
12	Martedì		S. Serafino
13	Mercoledì		S. Edoardo re
14	Giovedì	☉	S. Callisto I papa
15	Venerdì		S. Teresa d'Avila
16	Sabato		S. Edvige
17	DOMENICA		S. Ignazio
18	Lunedì		S. Luca
19	Martedì		S. Laura
20	Mercoledì		S. Adelina
21	Giovedì		S. Orsola
22	Venerdì		S. Donato
23	Sabato	☉	S. Giovanni da C.
24	DOMENICA		S. Antonio M. C.
25	Lunedì		S. Daria
26	Martedì		S. Evaristo papa
27	Mercoledì		S. Fiorenzo
28	Giovedì		S. Simone
29	Venerdì		S. Ermelinda
30	Sabato	☉	S. Germano
31	DOMENICA		S. Lucilla







Какао-порошок - готовят из измельченного в порошок какао-жмыха , который остается после отжима какао-масла из какао-тертого .

- По способу обработки :
- 1.Препарированный- Золотой якорь , Экстра .
- 2. Непрепарированный –Прима , Наша марка , серебрянный ярлык , Золотой ярлык- обработанный щелочами.
- Выпускают растворимые какао-напитки : Несквик , МИКС-Фикс , Кола-као.



- Условия и сроки хранения
- Какао-порошок с тусклым , серым оттенком , с кислым , пригорелым , салыстым привкусом и ароматом в продажу не допускается .(влажность не должна превышать 6 %
- Срок годности от 1 до 3 месяцев .
- Не допускается в продажу шоколад с неприятный вкус и запах ,(кислый , вяжущий , прогорклый , тусклая поверхность , признак поседения , деформация , пораженными насекомыми.