



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

# Ottobre 2010

1	Venerdì	☉	S. Teresa
2	Sabato		Ss. Angeli Custodi
3	<b>DOMENICA</b>		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	<b>DOMENICA</b>		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	<b>DOMENICA</b>		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	<b>DOMENICA</b>		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	<b>DOMENICA</b>		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.