

# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Мдк.02.01.

Розничная торговля продовольственными товарами

Составил преподаватель: Кононенко Н.А.

# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

- делят на три группы: изделия типа карамели, ядра орехов и арахиса; изделия типа мягких конфет; мучные изделия

# Восточные сладости типа карамели, ядра орехов и арахиса

- изготавливают на основе полуфабрикатов карамельного производства с различными добавлениями из ядер орехов, арахиса, косточковых плодов, обжаренных с сахаром или солью или без них. К данной группе изделий относят: грильяж, козинаки, орех обжаренный, орех в сахаре и др.

# Козинаки

- готовят из миндаля,
- лещинного ореха,
- ядра абрикосовой косточки,
- арахиса, кунжута,
- семян подсолнечника
- (с медом и без меда) на основе сахарпаточного сиропа,
- уваренного в карамельную массу.
- Изделия в виде квадратных
- ломтиков, твердые,
- стекловидные, количество штук
- в 1 кг — 60...65.



# Грильяж

- изделие, похожее на козинаки, но ядер орехов или масличного семени в рецептуре меньше. Изготавливают из миндаля, лещинного ореха, арахиса, кунжута.



# Миндаль в сахаре

- готовят увариванием ядра орехов в сахарном сиропе. Цвет изделия коричневый, поверхность — бугристая, неровная.



# Парварда

- тянутая, хрупкая, леденцовая карамель, поверхность обсыпана мукой.



# Навот

Крупнокристаллический сахар, наращенный на белых нитках, чаще без подкраски.





# Ногул

дражированные плоды (семена) кориандра. Вместо сахарной пудры обсыпку после поливки сиропом делают мукой в течение 1,5...2 ч.



# Типа мягких конфет

*Нуга лимонная и мандариновая* —  
сбивное изделие из  
сахаропаточного  
сиропа с белком, с  
добавлением орехов  
и сухофруктов  
(кураги, изюма).



# Рахат-лукум



# *Рахат-лукум*

- лакомство из сахара и крахмала. Сироп, кислоту и маисовый крахмал уваривают, в ванильный лукум добавляют ванилин, в другие виды — какао-порошок, орехи, черешню, цитрусовую корочку и другие цукаты. Массы разделяют отливкой в виде пласта, пласт режут на батоны, брусочки, квадраты, поверхность густо обсыпают сахарной пудрой. Согласно стандарту учитывается вкус и запах, цвет, консистенция (желеобразная, слегка тянущаяся масса).

# *Шербет молочный, сливочное полено, колбаска сливочная, заливной миндаль*

готовят на основе молочной помады с добавлением сливочного масла (кроме шербета), ванилина, орехов. Заливной миндаль — изделие в виде шариков из помады с вдавленными 3 — 4 ядрами миндаля и заглазированной карамельной массой.

# Щербет

- Щербет



- Сливочное полено

- Колбаска сливочная с ИЗЮМОМ



# Ойла союзная

в отличие от нуги формируют в виде брусков. *Ойла союзная* вырабатывается из сахаропаточного сиропа, взбитого на яичном белке, с небольшой добавкой изюма; кондитерское изделие жевательного типа, как и нуга. *Ойла инжирная, изюмная, ташкентская* в своей основе имеет сахаропаточный сироп, уваренный с инжирной, изюмной или абрикосовой массой, с добавлением большого количества ядра абрикосовой косточки или грецкого ореха. Изделие типа крепкого желе.





# Мучные восточные сладости

Пахлава *сдобная, слоеная, сухумская* и др. — изделия слоеного сдобного теста, с начинкой из миндаля или орехов, миндаля и яблок, с пропиткой из масла и меда, с отдушкой из карадамона или корицы. Поверхность отделяют яичным желтком. Изделия в виде ромба, треугольника, трубочки.



# Кята ереванская, карабахская и др

изделия из сдобного слоеного дрожжевого теста, с начинкой из муки, масла и сахара в виде круглой лепешки с глянцевитой поверхностью.



# Пан (хлеб) бухарский, азербайджанский, багдадский

изделия из сдобного теста  
типа кекса с цукатами,  
изюмом, орехами, сверху —  
помадная розовая глазурь.  
Изделие в виде круглой  
булочки (бухарский) или  
ломтиков  
(азербайджанский).



# Трубочка миндальная ореховая

изделие из сдобного теста с начинкой из миндаля, смешанного в виде крупки с сахаром и кардамоном.

Поверхность посыпана сахарной пудрой.



# Струдель

*Струдель с изюмом* — рулет из сдобного пресного теста с начинкой из изюма, *струдель с яблоками* — с начинкой из изюма и повидла яблочного с миндалем.



# Шакер-чурек

*Сдобные изделия типа печенья* : шакер-чурек (круглой формы), шакер-лукум (в форме косых ломтиков), шакер-пури (в форме полумесяца).

Поверхность этих изделий обсыпана сахарной пудрой; курабье «Бакинское» печенье из сдобного теста в виде ромашек, палочек, завитушек, батончиков, ракушек, с отделкой абрикосовым повидлом.



# Халва

● Халва подсолнечная



● Халва кунжутная



# *Халва*

представляет собой однородную слоисто-волокнистую структуру, изготовленную путем вымешивания взбитой с пенообразователем экстрактом мыльного лакричного корня карамельной массы и растертой массой обжаренных ядер арахиса, подсолнечного или кунжутного семени (ГОСТ 6502—94). Подразделяют на следующие виды: арахисовую, кунжутную (тахинную), подсолнечную, ореховую, комбинированную.



# Халва арахисовая

