

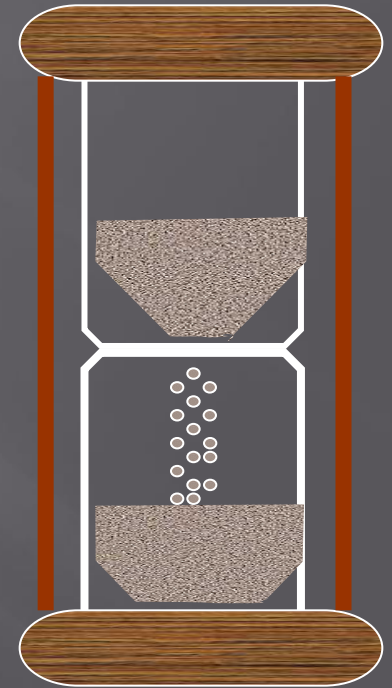
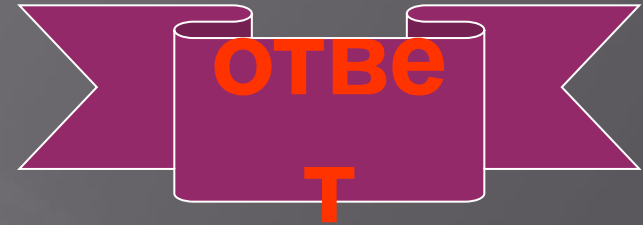
<u>1</u>	<u>7</u>
<u>2</u>	<u>8</u>
<u>3</u>	<u>9</u>
<u>4</u>	<u>10</u>
<u>5</u>	<u>11</u>
<u>6</u>	<u>12</u>

ВОПРОС №1

- Что такое карамель?



Карамель – сахаристое кондитерское изделие хрупкой консистенции, изготовленное из одной карамельной массы или из карамельной массы с начинкой.

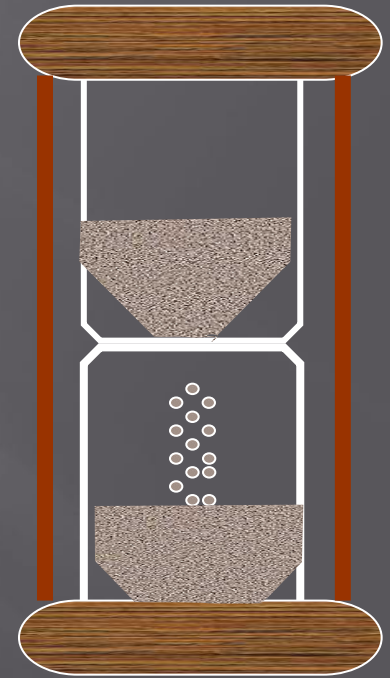


Вопрос № 2

Как классифицируют
карамельные изделия
(общая классификация).



- 1) По способу защитной обработки поверхности.
- 2) В зависимости от рецептуры и способа приготовления.
- 3) В зависимости от количества начинок и их расположения

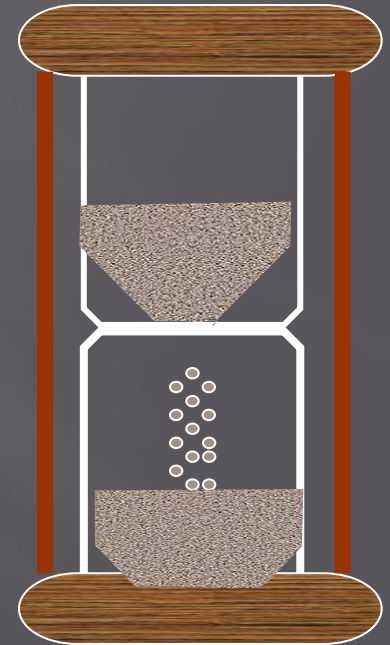


Вопрос №3

Как классифицируют карамель по способу защитной обработки поверхности?



**Глянцеванная
Дражированная
Глазурованная
Обсыпная
кондированная**

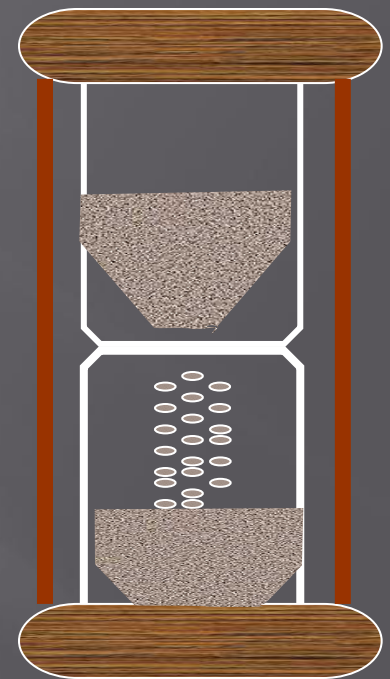


Вопрос №4

Как делится карамель в зависимости от рецептуры и способа приготовления?



- леденцовая (без начинки)
- леденцовая (с начинкой)
- молочная (леденцовая)
- молочная (с начинкой)
- мягкая
- витаминизированная
- лечебная



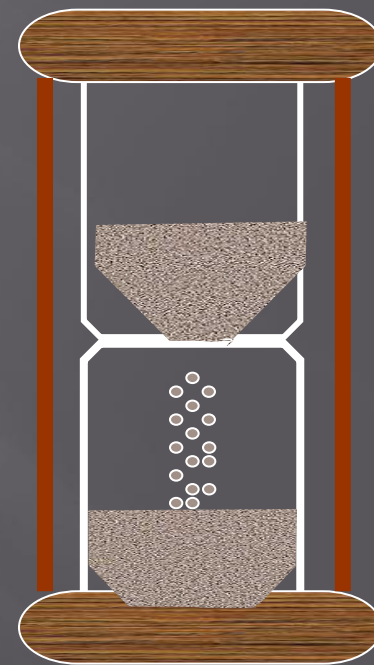
Вопрос №5

Как подразделяют карамель в зависимости от количества начинок и их расположения?



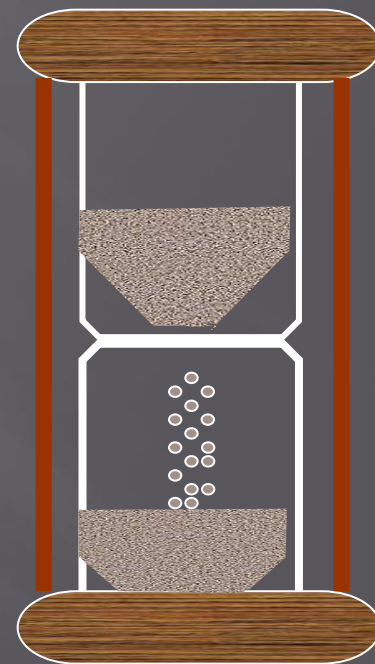
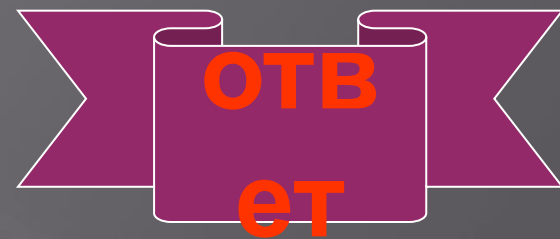
-с 1 или 2 – мя начинками
-с начинкой, переслоенной
карамельной массой

ОТВ
ЕТ



Вопрос №6

Что собой представляет
леденцовая карамель?



Это карамель, изготовленная из
карамельной массы в форме
брусочков или цилиндриков



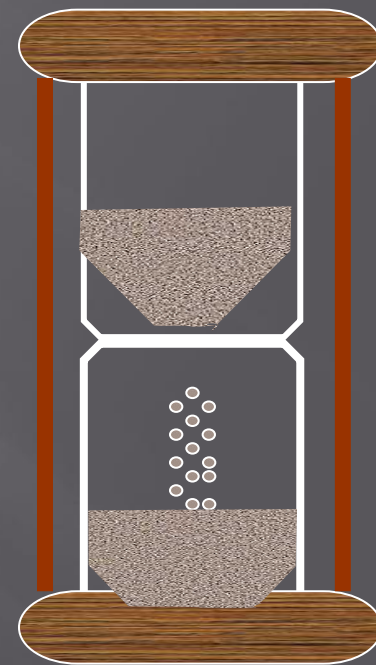
Вопрос №7

Что собой представляет
карамель с начинкой?



ОТВ
ЕТ

Карамель с начинкой состоит из
оболочки и начинки, выпускается в
форме батончиков или подушечек.
Может быть завернутой и не
завернутой.

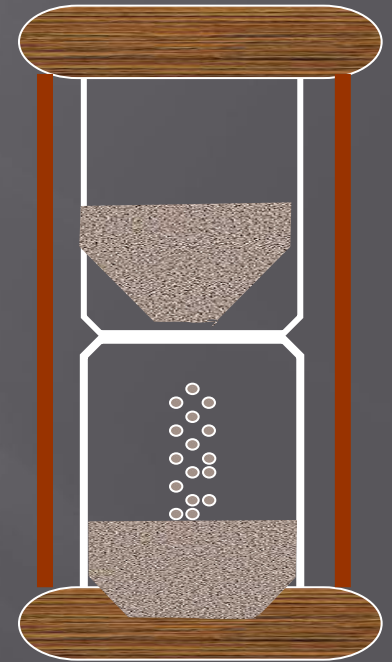


Вопрос № 8

Что собой представляет
мягкая карамель?



Это карамель глазированная
шоколадной глазурью.

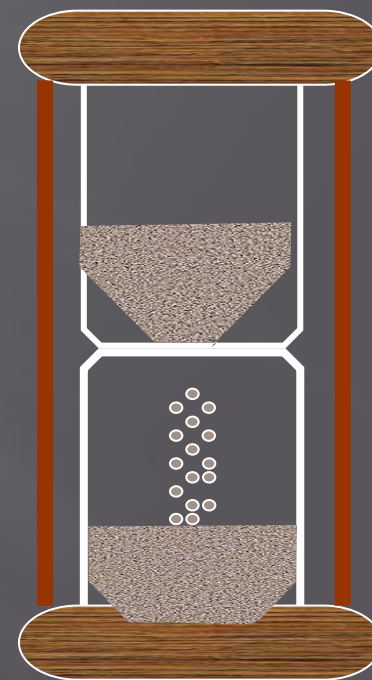


Вопрос №9

Какой должна быть доброкачественная карамель?

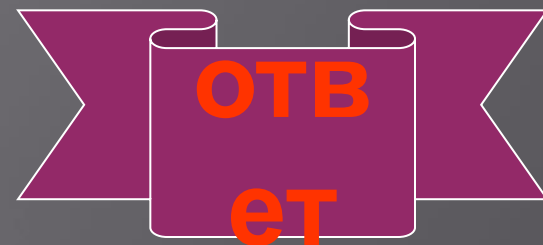


Целая, не мятая, правильной формы, с гладкой, сухой и не липкой поверхностью, без пятен, острых углов и заусениц, этикетки и подвертки не прилипающие к карамели, вкус и запах –свойственные названию.

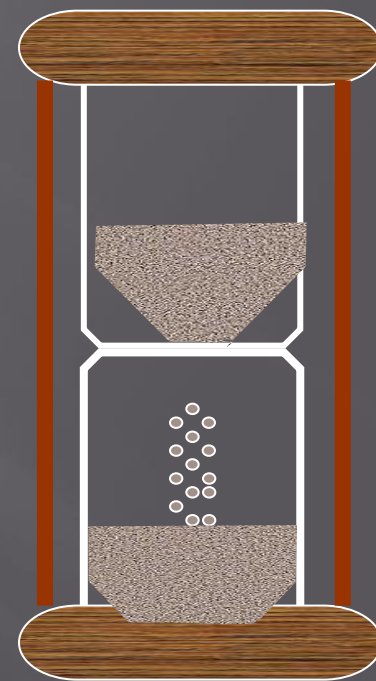


Вопрос №10

Какой должна быть влажность карамельной массы и от чего она зависит?



Влажность карамельной массы не выше 3 – 4 %; начинки – 0,1 – 30% в зависимости от состава.

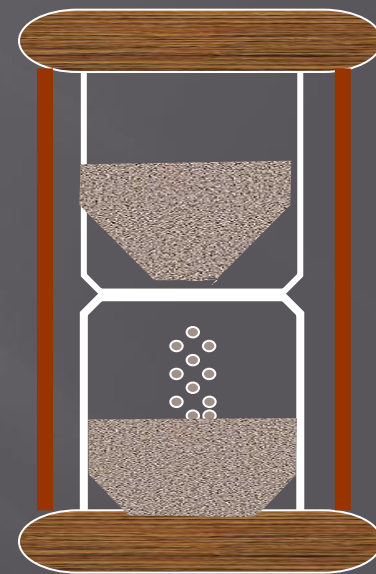


Вопрос №11

Назовите условия хранения
карамели



При температуре воздуха не
выше 18* С и ОВВ не более 75 %



Вопрос №12

Что собой представляет
марципановая начинка
карамели?



Необжаренные освобожденные от
кожицы орехи, растертые с
сахаром, с добавлением вина,
кофе, эссенций

ОТВ
ет

