

# ТОГБОУ СПО “Колледж торговли, общественного питания и сервиса”

## ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА

*“Шоколад и какао порошок. Товароведная  
характеристика ассортимента,  
использование в кондитерском производстве”*

*Подготовлена обучающимися кулинарной группы  
№12: Смыкова Ангелина, Чекурова Татьяна, Ноготков  
Максим, Лунюшкн Алексей*

*Тамбов 2013*

# Содержание

- **Введение**
- *Химический состав и пищевая ценность шоколада и какао порошка.*
- *Сырье. Технологический процесс производства шоколада и какао порошка.*
- *Классификация и ассортимент шоколада и какао порошка.*
- *Требования к качеству. Дефекты*
- *Условия и сроки хранения шоколада и какао порошка .*
- *Кондитерские изделия, приготовленные из шоколада и какао порошка.*
- **Заключение**
- *Список использованных источников (печатные издания в алфавитном порядке, сайты Интернета в конце списка)*

