



Презентация по теме «Кондитерские изделия»

Подготовила студентка 1-го курса
ФТД, группы т-093,
Титойкина Ольга

Содержание

- 1) Кондитерские товары
- 2) Сырьё для производства кондитерских товаров
- 3) Две группы кондитерских



Кондитерские товары

- Кондитерские товары- это сладкие продукты, отличающиеся приятным вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, а также хорошей усвояемостью.

Сырьё для производства кондитерских товаров

- Основным сырьём для производства кондитерских товаров являются: сахар, и другие сладкие вещества (мёд, заменители сахара), патока, молоко, сливочное масло, различные фрукты и ягоды, мука, крахмал, какао-продукты, орехи, различные жиры и масла, пищевые красители, студнеобразователи, пенообразователи, ароматические вещества, пищевые добавки, консерванты.



Кондитерские товары подразделяют на две группы:

- -сахаристые
- -мучные

Сахаристые кондитерские изделия

- Фруктово-ягодные изделия, шоколад, какао-порошок, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости.



Мучные кондитерские изделия

- Печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, кексы, ромовые бабы, рулеты, мучные восточные сладости.



Сахаристые кондитерские товары

- **Мармелад** – желеобразный продукт, получаемый увариванием в вакуум-аппаратах хорошо протертого фруктово-ягодного пюре или раствора студнеобразующих веществ с сахаром и патокой.
- Хранить мармелад следует в чистых, хорошо вентилируемых помещениях с соблюдением товарного соседства, при температуре 15-20 градусов и относительной влажности воздуха 80-85%. Мармелад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Сахаристые кондитерские товары

- **Пастильные изделия** готовят путём сбивания уваренного фруктово-ягодного пюре с сахаром с добавлением пенообразователей и студнеобразователей.
- Хранят пастильные изделия при температуре 18-21 градусов и относительной влажности воздуха 75-80%. Срок хранения со дня выработки: зефира и клеевой пастилы и пастилы в шоколаде-3 месяца, зефира-14 дней, изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера-2 месяца.

Сахаристые кондитерские товары



- **Варенье** готовят из ягод, плодов, лепестков роз, грецких орехов, корок арбузов и дынь, баклажанов, помидоров и др. Их варят в сахарном или сахаропаточном сиропе. Сырьё может быть свежим, замороженным или сульфитированным. Варка варенья бывает однократной или многократной, плоды не должны сморщиваться или развариваться.
- Хранят варенье при температуре от 0 до 25 градусов, нестерилизованное – от 10 до 20 градусов при относительной влажности воздуха 75%. Срок хранения варенья в таре из термопластичных материалов - не более 6 месяцев.

Сахаристые кондитерские товары

- **Джем** получают путём однократной варки целых плодов или ягод в сахарном или сахаропаточном сиропе.
- Хранят джем в сухих вентилируемых помещениях, в тех же условиях, что и варенье. Срок хранения джемов со дня выработки (в мес.): стерилизованного-24, нестерилизованного в стеклянной и металлической таре-12, нестерилизованного, фасованного в тару-6, фасованного в бочки-9.

Сахаристые кондитерские товары

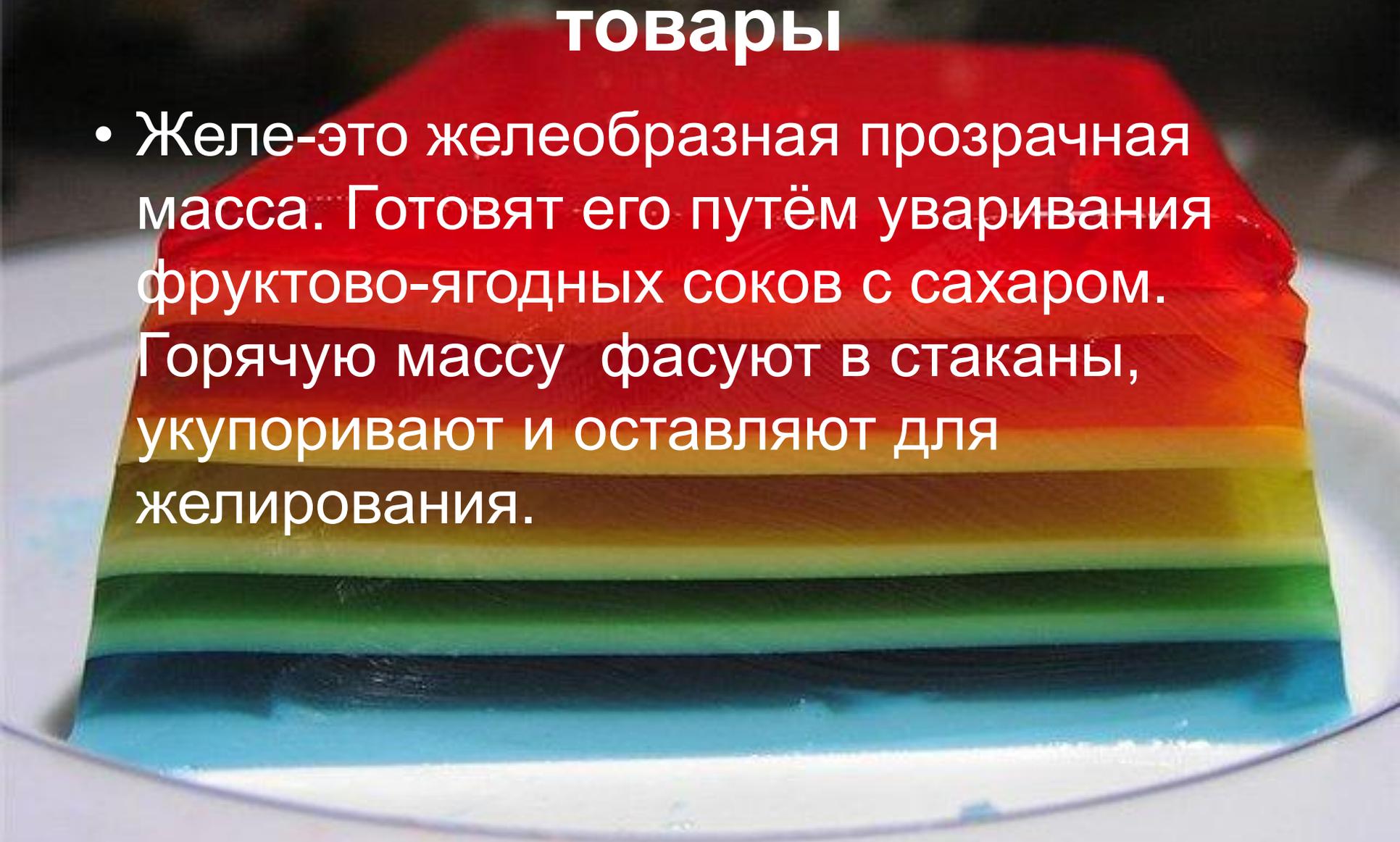
- Повидло готовят увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот.
- Хранят повидло в сухих вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 градусов и относительной влажности воздуха 75-80%. Сроки хранения повидла со дня выработки (в мес.): стерилизованного-24, нестерилизованного-12, нестерилизованного в бочках-9, фасованного в тару-3.

Сахаристые кондитерские товары

- **Конфитюр** имеет желеобразную консистенцию с включениями мелких кусочков плодов. Его варят из яблок, айвы, клубники, малины, слив, вишни, черешни, абрикосов и персиков. При изготовлении конфитюра целые или нарезанные плоды погружают в сахарный сироп с добавлением 5-16%-го концентрата пектина, лимонной кислоты, ванилина. Варку ведут быстро, благодаря чему лучше сохраняются пектиновые вещества, витамины, цвет и вкус плодов.

Сахаристые кондитерские товары

- Желе-это желеобразная прозрачная масса. Готовят его путём уваривания фруктово-ягодных соков с сахаром. Горячую массу фасуют в стаканы, укупоривают и оставляют для желирования.



Сахаристые кондитерские товары

- **Цукаты** представляют собой плоды или ягоды, сваренные в сахарном сиропе, отделенные от него и слегка подсушенные, в результате чего на их поверхности образуется тонкая сахарная корочка. Выпускают в мелкой расфасовке и весовыми.

Сахаристые кондитерские товары

- **Конфеты** – кондитерские изделия из конфетных масс, различающиеся вкусовыми свойствами, внешним видом и структурой. Кроме сахара в состав конфет может входить крахмальная патока, мед, фрукты и ягоды, какао-продукты, орехи, различные масла, жиры, яйцепродукты.
- Хранят конфеты при температуре 15-22 градусов с относительной влажностью воздуха 75%.

Мучные кондитерские изделия

- **Печенье** изготавливают из муки пшеничной высшего, 1-го, 2-го сортов, а также из муки овсяной с добавлением сахара, кулинарных и кондитерских жиров, ароматизирующих веществ, органических кислот и химических разрыхлителей.
- Хранят печенье в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 12-23 градусов и относительной влажности воздуха не более 75%.

Мучные кондитерские изделия

- Пряники- это мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие значительное количество сахара и различных пряностей.
- Хранят пряники при температуре 18 градусов и относительной влажности воздуха 65-75%.

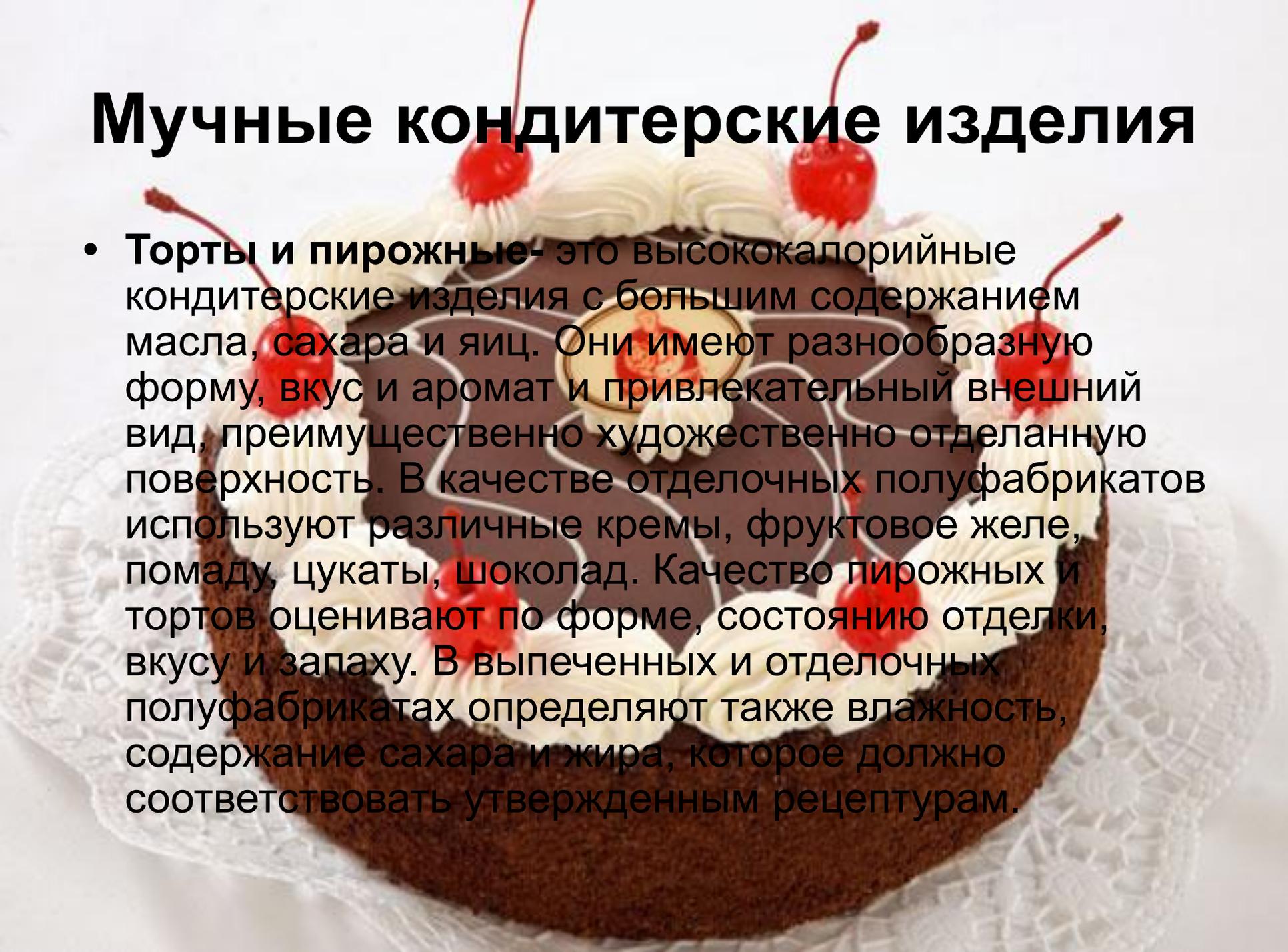


Мучные кондитерские изделия

- **Вафли** – кондитерские изделия, приготовленные из тонкопористого листа с начинкой или без начинки. Технология получения вафель включает две стадии: приготовление вафельного листа и приготовление начинки. Для приготовления вафельного листа муку и эмульсию из меланжа, пищевых фосфатидов, растительного масла, соли, пищевой соды и воды смешивают и взбивают, а затем разливают в вафельные формы и выпекают.

Мучные кондитерские изделия

- **Торты и пирожные**- это высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием масла, сахара и яиц. Они имеют разнообразную форму, вкус и аромат и привлекательный внешний вид, преимущественно художественно отделанную поверхность. В качестве отделочных полуфабрикатов используют различные кремы, фруктовое желе, помаду, цукаты, шоколад. Качество пирожных и тортов оценивают по форме, состоянию отделки, вкусу и запаху. В выпеченных и отделочных полуфабрикатах определяют также влажность, содержание сахара и жира, которое должно соответствовать утвержденным рецептурам.



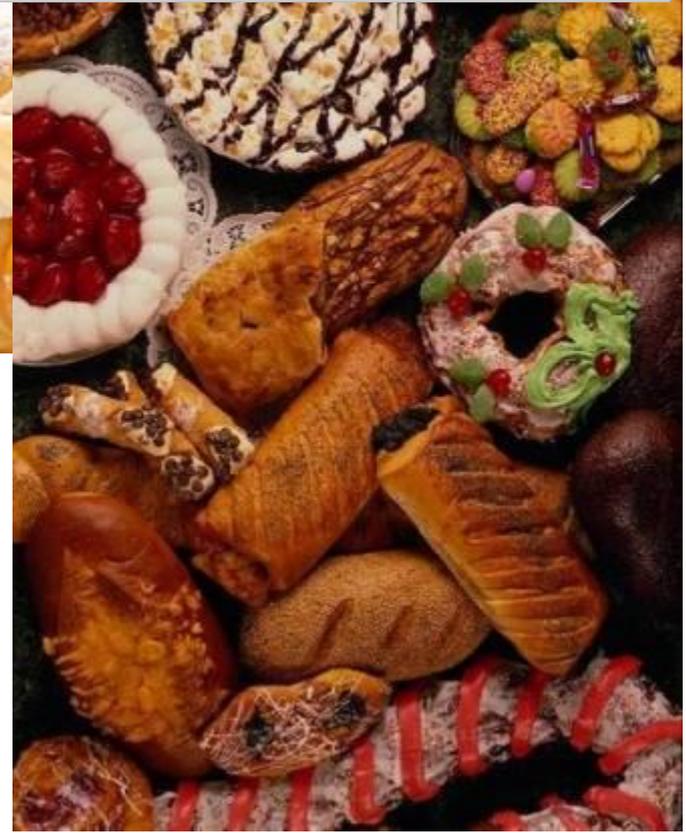
Мучные кондитерские изделия

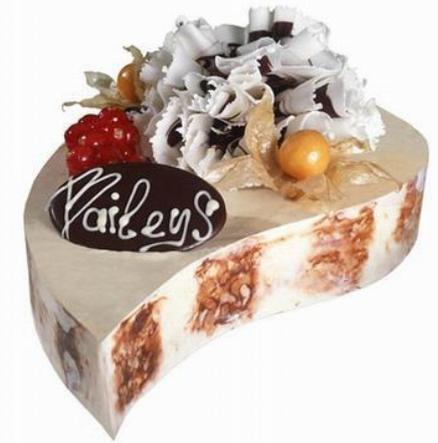
- **Кексы, рулеты.**
- **Кексы** –высококалорийные кондитерские изделия разнообразной формы, приготовленные из очень сдобного теста, с добавлением орехов, изюма, цукатов, разрыхленного дрожжами или химическим разрыхлителем, при изготовлении их применяют взбивание.
- **Рулеты** представляют собой свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой.

Мучные кондитерские изделия



- **Восточные сладости** – сладкие изделия, изготовленные с применением значительного количества сахара, муки, орехов, масличных ядер, различных пряностей, мёда, изюма. Они характеризуются хорошими вкусовыми качествами, высокой питательной ценностью и пользуются большим спросом у населения.







• СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!