Здравствуйте, мои дорогие студенты! Выходим на финишную прямую, завершаем обучение!!!

Занимаемся сегодня 3 пары (6 часов).

Сегодня завершаем изучение темы 10,**ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ**. Изучим такие интересные темы Приправы,**Поваренная соль, Пищевые кислоты,Алкогольные напитки , Хлебный квас и напитки из хлебного сырья**! Посмотрим презентацию и оформим конспектСтр.252-259

**К приправам относятся: *столовая горчица, столовый хрен, поваренная соль, майонез, соусы, , пищевые кислоты.***

**Столовая горчица.**В продажу поступает столовая горчица разных видов, с различным содержанием жира, сахара и добавляемых пряностей. Расфасовывают горчицу в банки по 100, 200 г. Хранят при температуре не выше 10 °С. Готовая горчица используется как приправа к мясным жареным блюдам.

**Столовый хрен**улучшает вкус пищи и витаминизирует ее. Изготавливают из корней хрена с добавлением уксуса, соли и сахара. Корни хрена содержат фитонциды, витамин С, гликозид синигрин. Используется как приправа к холодным мясным и рыбным блюдам.

**Поваренная соль.**Среди приправ поваренная соль занимает первое место.

Поваренная соль — это кристаллическое природное вещество, содержащее 97—99,7% чистого хлористого натрия и немного других минеральных солей. Соль имеет большое значение для нормальной жизнедеятельности организма. Соль влияет на вкусовые свойства пищи, регулирует осмотическое давление в тканях и клетках организма, способствует образованию соляной кислоты в желудочном соке.

По способам добычи соль бывает:

* каменная — добывают из недр земли;
* самосадочная — добытая со дна соленых озер;
* выварочная — выпаренная из естественных или искусственных водоемов;
* садочная — добытая из воды океанов и морей.

По способам обработки соль делят на молотую и мелкокристаллическую (выварочную). Соль может быть с добавками йода, фтора, а также с добавлениями одновременно фтора и йода.

Поваренную соль по качеству подразделяют на товарные сорта — экстра, высший, 1 и 2-й. По размеру зерен молотая поваренная соль подразделяется по номерам помола — № 0, 1, 2, 3.

Соль хранят на складах при относительной влажности воздуха не более 75%. Гарантийный срок хранения соли: с добавками йода — 2—3 месяца, без добавок — 1—2,5 года (зависит от вида упаковки), с добавками фтора — 6 месяцев со дня выработки.

**Майонез**— мелкодисперсная сметанообразная эмульсия, приготовленная из растительных масел, сухого обезжиренного молока, яичного порошка, соли, сахара, горчицы, пряностей и других вкусовых добавок. По назначению майонезы подразделяют на закусочные, десертные, диетические; в зависимости от калорийности — на высококалорийные (массовая доля жира более 55%), среднекалорийные (жира от 40 до 55%) и низкокалорийные (менее 40% жира).

Качество майонеза оценивают по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, и физико-химическим показателям (жирности, кислотности, массовой доле влаги, стойкости эмульсии).

Качественный майонез должен быть сметанообразным на вид, с единичными пузырьками воздуха, без посторонних привкусов и запахов, однородным по всей массе, желто-кремового или кремово-белого цвета.

**Соусы**получают из томатных продуктов, свежих, зрелых помидоров увариванием их с добавлением соли, сахара, уксуса, пряностей, растительного масла и других продуктов.

Вырабатывают соусы фруктовые (яблочный, брусничный, сливовый и др.) увариванием потертой массы фруктов, ягод с добавлением 10% сахара, пряностей.

# Маслины, Оливки, Каперсы.

**Маслины** - это плоды вечнозеленого оливкового дерева. Цвет их от черного до коричневого. Поверхность блестящая. Вкус соленый. Консистенция мясистая, нежная. Массовая доля соли 6—7 %, жира — до 55 %.

**Оливки** - незрелые плоды оливкового дерева. Цвет их зеленый. Консистенция плотная. Вкус остро-горьковатый. Массовая доля соли 3—4 %.

Маслины и оливки бывают солеными и маринованными.Используют их как закуску, для супов, салатов.

**Каперсы** - это почки нераспустившихся цветов каперсника или веточки вместе с цветами. Почки провяливают, солят или маринуют, расфасовывают в стеклянную тару вместимостью от 0,5 до 3 л.., применяют для приготовления первых и вторых блюд

**Пищевые кислоты**— уксусная, яблочная, лимонная, винная и др.

Уксусная кислота применяется в виде столового уксуса и уксусной эссенции при мариновании пищевых продуктов, в кулинарии. В продажу поступает уксус столовый с содержанием уксусной кислоты 6—9%; яблочный, фруктовый, винный.

Уксус всех видов должен быть без осадка и посторонних включений, прозрачный, со специфическим запахом. Уксус хранят в сухом, прохладном затемненном месте при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха 75—80%.

Гарантийный срок доброкачественности уксуса, расфасованного в бутылки, бочки независимо от крепости — 3 месяца.

**Вопросы для повторения**

* 1. Какие пищевые продукты относятся к приправам?
* 2. На какие товарные сорта подразделяется поваренная соль?
* 3. По каким показателям оценивают качество майонеза?
* 4. Какие пищевые кислоты применяются в качестве приправ

**Алкогольными называются напитки, в состав которых входит спирт (алкоголь).**

Алкогольные напитки не являются пищевыми продуктами, хотя и содержат некоторое количество веществ, имеющих пищевые свойства. Не являются они также вкусовыми товарами, т. е. такими, как перец, горчица и т. д., хотя и способны в известной мере возбуждать и повышать аппетит. Эти напитки являются наркотическими продуктами.

К алкогольным напиткам относят спирт, водку, ликероводочные изделия, ром, виски, коньяк и виноградные вина.

Спирт этиловый пищевой получают методом спиртового брожения сахаро- и крахмалосодержащих продуктов - сахарной свеклы, сахарного тростника, картофеля, зерна, а также отходов их переработки (мелассы, патоки).

Крепость этилового спирта выражается в объемных процентах или градусах (количество миллилитров спирта в 100 мл жидкости), а также в весовых процентах (количество граммов этанола в 100 г жидкости), учитывая, что удельный вес абсолютного спирта при 20 °С равен 0,78924.

Для приготовления всех видов водок и ликероводочных изделий используют ректификованный (очищенный перегонкой) этиловый спирт экстра, высшего и 1-го сортов.

**Водка** представляет собой смесь этилового спирта с умягченной водой, обработанную активированным углем и профильтрованную.

Вырабатывают водку следующих видов: 40%-ную (Столичная, Московская особая, Русская, Экстра, Посольская, Пшеничная и др.) и 45%-ную (Юбилейная, Сибирская, Украинская горилка, Ленинградская).

Ликероводочные изделия - это крепкие алкогольные напитки, приготовленные смешиванием (купажированием) этилового спирта, воды, сахарного сиропа, плодово-ягодного, эфиро-масличного или неароматического растительного сырья. Вспомогательными материалами являются органические кислоты, эфирные масла, безвредные пищевые красители.

Ликероводочные изделия классифицируют по содержанию этилового спирта и сахара. К ним относятся настойки, наливки, ликеры, пунши, напитки десертные, аперитивы.

**Ром** - крепкий алкогольный напиток (45%), приготовленный из ромового спирта. Это прозрачная, светло-коричневая жидкость с характерным ароматом и жгучим вкусом.

Используют ром для приготовления коктейлей, пуншей, ликеров.

**Виски** - крепкий алкогольный напиток (45%), полученный выдержкой хлебного спирта в дубовых обожженных изнутри бочках. Виски имеет светло-коричневый цвет, слегка жгучий вкус и специфический аромат подгорелости.

**Коньяк** - крепкий алкогольный напиток (40-57 %), приготовленный из коньячного (виноградного) спирта. Качество коньяка зависит от многих факторов, но основными являются состав используемых виноматериалов, технология приготовления и выдержка коньячных спиртов.

Различают коньяки ординарные(выдержанные от 3 до 5 лет), марочные(выдержанные свыше 6 лет) и коллекционные(выдержанные более 10 лет).

**Виноградные вина** - алкогольные напитки, полученные спиртовым брожением сока винограда и содержащие от 8 до 20 % спирта.

Виноградные вина весьма разнообразны по своему составу и вкусовым свойствам, что зависит от сырья и способа получения.

В зависимости от вида сырьявиноградные вина делят на сортовые, полученные из винограда одного сорта, и купажные, выработанные из винограда нескольких сортов.

В зависимости от качества и сроков выдержкивиноградные вина делят на ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные - это вина в возрасте от 3 мес. до одного года.

Марочные - высококачественные вина, вырабатываемые в отдельных винодельческих районах по специальной технологии, со сроком выдержки не менее 1,5 года.

Коллекционные - это марочные вина очень высокого качества, выдержанные дополнительно не менее 3 лет в бутылках.

По цветувиноградные вина бывают белые, розовые и красные.

В зависимости от технологии производства, состава и назначениявиноградные вина подразделяют на следующие группы: столовые, крепленые, ароматизированные, игристые и шипучие.

***Хлебный квас*получа**ют смешанным молочнокислым и спиртовым брожением квасного сусла. Сусло приготовляют путем сбраживания хлебопекарными дрожжами квасных хлебцев, выпекаемых из ржа­ной муки или томленого ржаного и ячменного солода. Вместо хлеб­цев используют также сухой квас, ржаную муку, солод ржаной и ячменный.

Выпускают *хлебный квас, квас для окрошки и квас хлебный для горячих цехов.*

Хлебный квас является не только напитком, утоляющим жажду, но и сырьем, используемым в кулинарии для приготовления холод­ных супов (окрошки, ботвиньи) и киселей.

Это непрозрачный напиток коричневого цвета, с освежающим кисло-сладким вкусом, с выраженным ароматом ржаного хлеба и ароматических добавок (тмина, мяты).

К *напиткам из хлебного сырья*относят квасы «Русский», «Аро­матный», «Московский», «Мятный», «Литовский», «Тминный», квас с хреном, напитки «Здоровье» (с витамином С) и «Осень». Для их получения используют воду, дрожжи, хлебцы ржаные, квас сухой, концентрат квасного сусла, мяту перечную, мед, тмин, сахар-песок и др.

По способу обработки квас и напитки из хлебного сырья вы­рабатывают не пастеризованные и пастеризованные, разливают в бутылки вместимостью от 0,33 до 0,5 л.

В последние годы на рынке присутствует квас в пластиковых бутылках и металлических банках вместимостью 0,5 л, а также в пластиковых бутылках вместимостью 1, 1,5, 2 л и более. Хранят их при температуре 12 °С: непастеризованные — в течение 2 5 сут пастеризованные - от 12 сут (квас «Московский», «Русский») до 6 мес («Очаковский» и др.).

 Желаю успеха! Работы отправлять по адресу: **olga.tulubaeva2013@yandex.**