Здравствуйте уважаемые студенты!

Работаем сегодня 19.06.2020 6 часов( 3 пары занятий)

 Сегодня мы с вами разберем тему**: Кондитерские изделия , посмотрим презентацию, ответим на контрольные вопросы ,оформим опорный конспект.**

**Кондитерские товары** — пищевые продукты промышленного производства, при изготовлении которых используется около 200 видов различного сырья. Для получения всех кондитерских изделий применяется сахар в сочетании с жирами, белками, вкусовыми и др. веществами

**В зависимости от применяемого сырья и технологии производства кондитерские товары делят на две основные группы: сахаристые и мучные**

В группу сахаристых кондитерских изделий входят фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости (типа карамели и конфет)

Группа мучных кондитерских изделий включает печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости

**К фруктово-ягодным кондитерским изделия** относятся: мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр. Основным сырьем для приготовления изделий этой группы являются сахар, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества (пектин, агар-агар, агароид, модифицированный крахмал), а также пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции и др.

Мармелад два основных вида

фруктово-ягодный и желейный.

Фруктово-ягодный мармелад получают путем уваривания протертой массы (пюре) фруктов и ягод с сахаром, патокой

В зависимости от вида основного сырья и способа формования фруктово-ягодный мармелад делится на формовой, резной, пластовой и пат. Желейный мармелад по вкусовым качествам и пищевой ценности несколько уступает фруктово-я годному, так как не содержит или содержит очень мало фруктово-ягодного сырья (только в качестве вкусовых добавок). Получают его увариванием сахаро-паточного сиропа с введением в конце варки желирующих веществ (агара, агароида или пектина), а перед формованием — красящих, ароматических веществ и пищевых кислот

Требования к качеству мармелада. Вкус, запах и цвет мармелада должны быть ясно выраженными, без посторонних привкусов и запахов, свойственными данному виду мармелада. Консистенция — желеобразная, у пата — плотная, затяжистая. Вид на изломе — чистый, однородный, для желейного — стекловидный. Форма — правильная, рисунок — ясный, контуры — четкие, без деформаций. Поверхность чистая, равномерно обсыпанная сахаром-песком или пудрой или покрытая тонкокристаллической блестящей корочкой

Не допускается в продажу мармелад деформированный, раздавленный, засахаренный, затяжистый, малоупругий, с чрезмерно кислым и слишком резким вкусом и запахом, с липкой поверхностью

Упаковывают мармелад в коробки, комбинированные банки, пакеты из полимерных материалов. Весовой — в ящики фанерные, дощатые и картонные массой нетто 6—7 к

**Пастила** — легкое и пышное фруктово-ягодное кондитерское изделие. Такая структура способствует легкости и высокой усвояемости. Основным сырьем для изготовления пастилы являются сахар, яичные белки, полодово-ягодное пюре, а также студнеобразователи, мед, орехи пищевые красители, ароматизаторы, органические кислоты и др. пюре. Плодово-ягодное пюре с сахаром и яичным белком сбивают до образования пышной массы, насыщенной мельчайшими пузырьками воздуха. К сбитой массе в качестве студнеобразующей основы добавляют в горячем виде клеевой сироп (уваренный сахаро-паточный сироп, содержащий агар) или яблочную мармеладную массу

Требования к качеству пастилы. Вкус и запах — ясно выраженные, соответствующие данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов; цвет — равномерный; консистенция — пышная, мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура — мелкопористая; форма — правильная, без искривлений граней и ребер; поверхность нелипкая (зефир с рифленым рисунком и четкими гранями), с тонкокристаллической корочкой, равномерно обсыпанной сахарной пудрой, какао-порошком. Изделия, глазированные шоколадной глазурью, должны быть покрыты гладким или волнистым слоем глазури, без трещин, поседения. Недопустимыми пороками пастилы являются деформация, искривления формы, наплывы, твердая, грубая засахарившаяся корочка, мокрая, липкая поверхность, наличие посторонних и неприятных привкусов и запахов.

Пастильные изделия выпускают штучными, весовыми и фасованными. Фасуют зефир и клеевую пастилу в коробки массой нетто не более 1 кг, в пачки или пакеты — не более 250 г, завертывают в целлофан или полимерные пленки. Развесные изделия укладывают рядами в ящики фанерные, дощатые или из гофрированного картона с переслойкой каждого ряда бумагой, массой не более 6 кг. Хранят пастилу в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20°С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не выше 75%. Мармелад и пастилу рекомендуется хранить при относительной влажности не более 75%. Недопустимо их хранение вместе с продуктами, имеющими специфический запах.

**ШОКОЛАД И КАКАО-ПОРОШОК**

Эту группу изделий называют какао-продуктами, так как основным сырьем (а для какао-порошка единственным) являются какаобобы — семена какао-дерева . Дерево произрастает в странах Западной Африки (Гана, Нигерия, Мозамбик и др.), Южной Америки (Бразилия, Венесуэла, Колумбия и др.), Центральной Америки (Мексика, Гватемала и др.), на Яве и в Шри-Ланке. Какао-бобы состоят из оболочки и ядра. В оболочке (какавелла) очень много клетчатки, минеральных соединений, мало ароматических веществ, поэтому при изготовлении шоколада и какао-порошка ее не используют. Ядра же какао-бобов содержат около 50% ценного жира (какао-масла); 1—2% физиологически активных веществ. (теобромина и кофеина); до 10% крахмала; до 15% белков; дубильные, ароматические и некоторые другие вещества. Наиболее ценной составной частью является масло-какао

**Шоколад и шоколадные изделия** характеризуются прекрасными вкусовыми свойствами и очень высокой энергетической ценностью (до 540—560 ккал на 100 г). Благодаря наличию теобромина и кофеина шоколад быстро снимает усталость, повышает работоспособность. Для получения шоколада какао-бобы сортируют по качеству, обжаривают, в результате чего улучшаются их вкус и аромат

 При приготовлении шоколада десертных сортов производят дополнительно конширование шоколадной массы, которое состоит в том, что расплавленная масса непрерывно в течение 1—3 сут взбалтывается, растирается. В результате этой операции масса приобретает нежную структуру, более тонкие вкус и аромат. Нагретую до температуры 29—ЗГС шоколадную массу разливают в металлические формы, а затем охлаждают при 8-10°С.

При изготовлении пористого шоколада формы с разлитой шоколадной массой помещают в вакуум-аппараты, где она значительно увеличивается в объеме и приобретает пористую структуру за счет расширения пузырьков воздуха, содержащихся в ней. По рецептуре и технологии шоколад подразделяют на обыкновенный, десертный, пористый, диабетический и белый.

Десертные сорта отличаются от обыкновенных более тонким измельчением частиц (в результате конширования) и обычно большим содержанием какао-продуктов. И десертный, и обыкновенный шоколад может быть без добавлений (изготовленный только из сахара и какао-бобов) и с добавлениями. В качестве добавлений используют сухое молоко, сливки, орехи, вафельную и карамельную крошку, цукаты, витамины, соль и т. д. Добавления в отличие от начинок распределены равномерно по всей массе шоколада.

Десертный шоколад отличается повышенным содержанием какао-массы и меньшим — сахара, поэтому вкус его сладкий с горечью, аромат шоколадный, выраженный

Пористый шоколад имеет мелкопористую структуру.

Шоколад белый готовят из масла какао, сухого молока, сахара, соевого фосфатного концентрата, ванилина, без использования какао тертого, поэтому он имеет кремовый цвет, не содержит теобромина.

Диабетический шоколад готовят на заменителях сахара.

В настоящее время отечественные производители расширяют выпуск кондитерских изделий на растительных жирах: сладкие плитки, кондитерские плитки, шоколадные кондитерские плитки. Сладкие плитки получают из твердого жира, какао-порошка, сахара, сухого молока, соевой муки, с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Требования к качеству шоколада. Этикетки на штучном шоколаде должны быть целыми, с четким обозначением наименования шоколада, массы нетто, даты выработки, номера нормативного документа и др. Этикетка и фольга должны плотно облегать изделие. Форма — правильная, с четким рисунком, без деформации, плитки целые. Поверхность — блестящая, гладкая, без сероватого налета и пятен, у шоколада с добавлениями и пористого допускается неровная поверхность. Цвет — однородный, от светло- до темно-коричневого, у белого — кремоватый, у шоколада с добавлениями — слегка тусклый. Консистенция шоколада при температуре 16—18°С — твердая. Структура на изломе — однородная, у пористого — ячеистая. Вкус — сладкий, с приятной горечью, аромат — свойственный, ясно выражен.Недопустимые дефекты шоколада: сахарное и жировое поседение, поражение шоколада насекомыми-вредителями (шоколадная моль), наличие салистого и прогорклого привкусов

**Какао-порошок** получают путем тонкого измельчения жмыха, остающегося после частичного удаления масла из тертого какао. Используют какао-порошок в качестве полуфабриката при производстве некоторых сортов кондитерских изделияо. Чем мельче частицы порошка и чем дольше удерживаются они во взвешенном состоянии, тем выше качество напитка.

Какао-порошок может быть непрепарированным и препарированным. Препарированный порошок отличается от обычного тем, что в процессе производства тертое какао обрабатывают углекислыми щелочами (поташом, углекислым аммонием, питьевой содой), в результате чего улучшается вкус напитка и в нем дольше не образуется осадок.

Хранить шоколад и какао-порошок необходимо в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%. При значительных колебаниях температуры и влажности может произойти отпотевание поверхности шоколада и, как следствие, появление сероватого налета, представляющего собой мельчайшие кристаллики сахара (сахарное «поседение»). Шоколад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света

**Карамель** — кондитерское изделие твердой консистенции, изготовленное полностью из карамельной массы или из карамельной массы и начинки.

Сырьем для производства карамели служат: сахар, патока (или инвертный сахар), орехи, шоколад, молоко, жиры, мед, вина, пищевые кислоты, эссенции, красители и т. д. Процесс производства карамели с начинкой включает следующие операции: приготовление карамельной массы и начинки, введение начинки в карамельную массу, формование карамели, охлаждение, защитная обработка поверхности и завертка готовых изделий.

Леденцовую карамель готовят только из карамельной масс.

Карамель с начинками состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы, и начинки. Группируют карамель по виду начинок:

• с фруктово-ягодными начинками— однородной массой, получаемой увариванием протертых плодов или ягод с сахаром и различными добавкам

• с медовыми начинками

• с помадными начинками

• с молочными начинками

• с ореховыми

• с марципановыми начинкам

Изготовляется также карамель с желейными начинками

Молочная карамель. Получают из молочной карамельной массы увариванием сахаро-паточного сиропа с молоком Цвет карамели от кремового до коричневого

Упаковывают карамель в различную тару. Карамель выпускается завернутой и открытой, расфасованной, весовой или штучной

**К конфетным изделиям** относят конфеты, ирис, драже. Конфетами называют изделия мягкой консистенции, изготовленные на сахарной основе с содержанием сахара 60% и более.Производство конфет включает приготовление конфетной массы и глазури, формование конфет (корпуса), отделку поверхности, завертку, упаковки.

По виду конфетных масс, используемых для приготовления корпусов, конфеты бывают помадные, ликерные, фруктово-желейные, ореховые, кремовые и др. В зависимости от способа изготовления, отделки поверхности конфеты вырабатывают глазированные, неглазированные, шоколадные с начинкой (типа ассорти).

Конфеты, глазированные шоколадом, состоят из начинки (корпуса) и шоколадной оболочки.

Конфеты неглазированные состоят из одной или нескольких конфетных масс. По виду корпуса различают следующие основные виды неглазированных конфет: типа пралине — батончики (РотФронт, Мурзилка); помадные конфеты

Шоколадные конфеты с начинками (типа ассорти). Представляют собой изделия разнообразной формы с рельефным рисунком на поверхности, получаемые из шоколадной или молочно-шоколадной массы и начинки. Шоколадные наборы делят на шоколадные, помадные и шоколадно-помадные.

Требования к качеству конфет. По внешнему виду неглазированные конфеты должны иметь сухую, нелипкую поверхность; глазированные шоколадом — покрыты ровным или слегка волнистым слоем глазури. Форма конфет должна быть свойственной данному наименованию, правильной, без деформаций. Вкус и запах — ясно выраженные, характерные для данного наименования изделий, без салистого, прогорклого или другого неприятного привкуса.

Недопустимые дефекты конфет: сахарное и жировое «поседение» глазури; белые пятна на поверхности неглазированных конфет от сростков кристаллов сахара; наличие изделий деформированных; с осыпавшейся глазурью; прогорклый, салистый или иной неприятный привкус и запах; поражение амбарными вредителями. Конфеты выпускают штучные, весовые и фасованные. Фасуют их в коробки, пачки, пакеты бумажные, целлофановые, из полимерных материалов

**Халвой** называют продукт слоисто-волокнистого строения, получаемый в результате вымешивания сбитой карамельной массы с растертыми ядрами орехов или масличных семян.Сырьем для приготовления халвы являются сахар, патока, масличные ядра, мыльный корень и вкусовые добавки. Для приготовления халвы ядра освобождают от оболочки, обжаривают и растирают в тонкую массу, называемую белковой

Ассортимент халвы. В зависимости от применяемых маслосодержащих ядер халва делится на следующие виды: кунжутную (тахинную), подсолнечную, арахисовую, ореховую, комбинированную (из двух или нескольких видов масличных семян или орехов). В соответствии с рецептурой в каждый из этих видов могут быть введены добавки: орехи, изюм, какао-продукты, цукаты и др. Выпускают также халву, глазированную шоколадом

Требования к качеству. Поверхность халвы должна быть не липкой, у глазированной — покрыта ровным или слегка волнистым слоем глазури, без больших подтеков.

Консистенция — легко режущаяся, слегка крошащаяся. Строение на изломе — волокнисто-слоистое. Вкус и запах ясно выраженные, соответствующие наименованию. Недопустимыми пороками халвы являются: прогорклый, затхлый и другие неприятные привкусы и запахи, неоднородный цвет, наличие утолщенных волокон карамельной массы, липкая поверхность, сильно выраженная крошливость, «поседение» и механические повреждения глазури у глазированной халвы.

Халву выпускают весовой и фасованной: в виде брикетов массой нетто до 300 г; в металлических банках — до 800 г; в художественно оформленных коробках.

**МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

К мучным кондитерским относят изделия, приготовленные из муки с добавлением сахара, молока, жира, яиц и других продуктов. Наряду с хорошим вкусом они характеризуются высокой питательностью и энергетической ценностью. В их состав входят белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

В зависимости от рецептуры и способа производства их подразделяют на группы: **печенье, крекер (сухое печенье), галеты, пряники, вафли, пирожные и торты, кексы и ромовые бабы**.

**Печенье** — наиболее распространенный вид мучных кондитерских изделий. Для приготовления печенья используют пшеничную муку высшего, 1 или 2-го сорта с обязательным добавлением жира и сахара. печенье подразделяют на сахарное (выпекаемое из пластичного, легко рвущегося теста), затяжное (выпекаемое из эластично-упругого теста) и сдобное.

Сахарное печенье — имеет сладкий вкус, темную окраску поверхности, хрупкую, рассыпчатую консистенцию, характерный рисунок, хорошо набухает в воде.

Печенье затяжное готовят из эластично-упругого, трудно рвущегося теста.Печенье затяжное изза меньшего содержания сахара имеет более светлую окраску. Оно характеризуется большей прочностью и явно выраженной слоистой структурой, меньшей набухаемостыо.

Печенье сдобное в отличие от сахарного изготовляется с применением значительного количества сахара, жира, яиц, орехов, вкусовых добавок. В зависимости от рецептуры и способа приготовления сдобное печенье делят на следующие группы: песочное; сбивное; миндально-ореховое; сухарики.

Песочное печенье изготовляют с применением большого количества жира и сахара; оно характеризуется рассыпчатой структурой (Песочное, Листки, Масляное и др.). Крекер (сухое печенье) отличается от печенья тем, что совсем или почти не содержит сахара

Недопустимыми пороками печенья, крекера, галет являются посторонние привкусы и запахи, значительные деформации, подгорелость, непропеченные изделия, следы непромеса, крупные вмятины и углубления, надломленные изделия в количестве более 5%, плесень и загрязнение поверхности, посторонние включения, промасливание пачек, плесневение, заражение амбарными вредителями. Требования к качеству печенья, крекера и галет. По форме печенье может быть квадратным, прямоугольным, круглым, овальным, фигурным. Форма должна быть правильной. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне, у сахарного — рисунок более сложный, у затяжного печенья, крекера и галет должны быть проколы, сдобное печенье имеет отделку поверхности в соответствии с рецептурой. Цвет печенья может быть от светло-желтого до светло-коричневого; у сдобного допускается более темный цвет окраски выступающих частей рисунка. На изломе печенье должно быть пропеченным, равномерно пористым, без пустот, закала и следов непромеса, у крекера и галет вид на изломе слоистый; в сдобном печенье и крекере допускается неравномерная пористость. Вкус и запах — приятные, ясно выраженные, свойственные наименованию, без посторонних привкусов и запахов..

Упаковывают печенье, крекер и галеты в коробки, пачки, пакеты по 50—400 г, в ящики — по 15 кг, сдобное печенье — до 5 кг. Хранят печенье в сухих, чистых, вентилируемых помещениях с температурой не более 18°С и относительной влажностью воздуха не выше 75%. Срок хранения печенья сахарного и затяжного — не более 3 мес, сдобного — от 15 до 45 сут (в зависимости от содержания жира), крекера — от 1 мес до 6 мес, галет — от 1,5 до 24 мес.

**Пряники** — это старинные русские изделия пряно-сладкого вкуса, мягкой консистенции. От печенья они отличаются большим содержанием сахара и воды, меньшим — жира или его отсутствием, наличием пряностей. В пряничное тесто кроме муки и сахара добавляют также инвертный сироп, мед, меланж, химические разрыхлители, пряности (корицу, гвоздику, мускатный орех, кардамон, бадьян, анис, тмин, имбирь, кориандр и др.), ароматические эссенции, мятное масло. В зависимости от способа приготовления теста пряничные изделия делят на сырцовые и заварные.

. Пряничные изделия в зависимости от формы, размера и наличия начинки делят на пряники различной формы без начинки; пряники различной формы с начинкой; пряники типа коврижки (с начинкой и без нее). По внешней отделке пряники выпускают глазированные сахарным сиропом, сахарным сиропом с добавками, шоколадом или жировой глазурью, обсыпкой сахаром, и т. д.

Качество пряников оценивают по форме (выпуклая, овальная, круглая или продолговатая); состоянию поверхности (неподгоревшая, без трещин, вздутий); цвету (заварные — коричневый, сырцовые — от белого до кремового); виду на изломе (равномерно-пористые, без закала и следов непромеса); вкусу и запаху(приятные, с ясно выраженным ароматом пряностей при отсутствии постороннего). Стандартом предусмотрены нормы влажности, содержания сахара и жира для каждого наименования пряников в соответствии с их рецептурой и другие показатели. Недопустимыми пороками пряников являются трещины, вздутия, впадины, деформация, черствение, подгорелость, липкая поверхность и не покрытые глазурью места у глазированных пряников, наличие закала, непромеса и пустот, несвойственные запахи и привкусы, в том числе привкус пригорелости в начинках. Упаковывают пряники фасованные в коробки, пакеты; весовые — в ящики массой не более 20 кг. Хранят пряничные изделия при температуре 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения в зависимости от вида изделий — от 10 до 30 дней.

**Вафли** — сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые изделия, изготовленные из жидкого сбивного теста в виде листов или различных тонкостенных фигур (раковин, стаканов, трубочек, орехов и др.), с начинкой или без начинки. По форме вафли бывают прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек. Вафли могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Сырьем для изготовления вафель служат мука высшего сорта, яичные желтки, соль и сода. В некоторые сорта вводят также сахар, сухое молоко и другое сырье. В качестве начинок используют фруктовые, помадные, ореховые (пралиновые) конфетные массы,

 В зависимости от вкусовых добавок различают три разновидности этих вафель: ванильные, кофейные и шоколадные. Вафельные листы используют в промышленности (фасовка мороженого, приготовление тортов). Качество вафель определяют по форме (правильная, с ровными краями, без подтеков); вкусу и запаху (приятные); цвету (от светложелтого до желтого, однородный); виду на изломе (вафельные листы с развитой пористостью, с равномерно распределенной начинкой); состоянию начинки (однородная, без крупинок и комочков; жировая и пралиновая — нежная, маслянистая, легко тающая). Стандартом предусмотрены также размеры, содержание жира, сахара, влажность и др. Не допускают к реализации вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь, с плесенью на поверхности, с выступающей за края начинкой и подтеками, глазированные вафли с пузырями, пятнами и трещинами, с неоднородными по окраске и консистенции начинками, а также вафли в промаслившихся пачках и коробках. Упаковывают вафли в пачки или пакеты массой нетто до 250 г, коробки — до 1,5 кг с последующей укладкой в ящики.

**ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ**

К восточным сладостям относят кондитерские изделия национального ассортимента, изготовленные с применением значительного количества орехов, масличных ядер, различных пряностей, меда, изюма. Восточные сладости характеризуются хорошими вкусовыми качествами, высокой питательной ценностью. Ассортимент восточных сладостей очень разнообразен. В зависимости от состава и свойств их можно объединить в три группы: мучные, типа конфет и типа карамели. Кроме того, к восточным сладостям относят соленые орехи (миндаль, арахис, абрикосовое ядро). Восточные мучные изделия очень сдобные; их изготовляют из муки высшего сорта с применением большого количества сливочного масла, сахара, пряностей, иногда — молока, сметаны. Во многие виды добавляют изюм, цукаты, орехи.

**КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Помимо изделий массового спроса кондитерская промышленность вырабатывает также изделия, предназначенные для детей, витаминизированные, диетические, медицинские. Ассортимент их в настоящее время расширяется. Изделия для детей изготовляются из натурального высококачественного сырья, не содержащего консервантов, гидрированных жиров, спирта, кофе, искусственных красителей и ароматических веществ. В рецептуру этих изделий вводят биологически полноценные продукты, такие как молоко, сливочное масло, фрукты и ягоды, орехи.

**Вопросы для повторения**

1. Как классифицируют кондитерские изделия?

2. Как отличить варенье, джем, повидло, конфитюр?

3. Как делится мармелад по виду сырья и способу формования?

4. Виды пастилы, их краткая характеристика?

5. Какие требования предъявляются к качеству пастилы, мармелада?

6. Условия и сроки хранения мармелада, пастилы?

7. С какими дефектами не допускаются к реализации мармелад, пастила?

8.Чем объясняется физиологическое воздействие шоколада на организм?

9. Почему шоколад десертный ценится выше, чем обыкновенный?

10.Перечислите ассортимент десертного и обыкновенного шоколада без добавлений и с добавлениями?

11.. Какие требования предъявляются к качеству шоколада?

12.По каким признакам классифицируют карамель?

13. Назовите ассортимент карамели по видам начинки?

14. Какие требования предъявляются к качеству карамели?

15. Условия и сроки хранения карамели?

16. Как классифицируют конфеты в зависимости от способа изготовления и отделки? 17. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок

18.При каких условиях и в течение каких сроков хранят конфеты?

19. Почему халва отличается высокой пищевой ценностью?

20. Назовите ассортимент халвы по виду сырья?

21. Требования, предъявляемые к качеству халвы?

22. С какими дефектами халва не допускается к реализации?

23. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий?

24. Дайте краткую характеристику вафель, пряников?

25. Какие требования предъявляются к качеству печенья, пряников?

26. Назовите условия и сроки хранения печенья, пряников, вафель.

27. С какими дефектами не допускаются к реализации мучные кондитерские изделия?

28. На какие группы делятся восточные сладости?

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