***Классификация чая***



Белый чай Зеленый чай



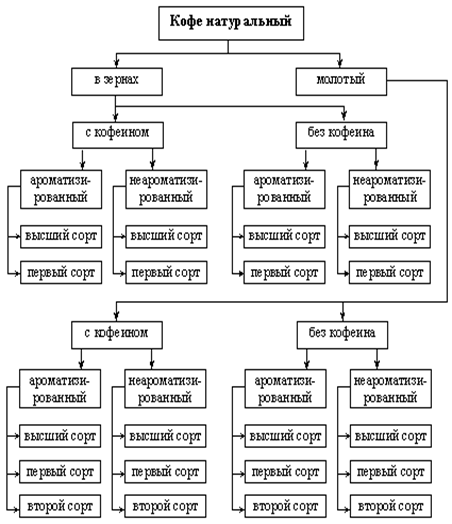
Желтый чай Черный чай

Красный чай Улун чай

***Классификация кофе***







***Классификация пряностей***

В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, пряности делят на следующие группы:

семена - горчица, мускатный орех, мускатный цвет, укроп;

плоды - анис, бадьян, ваниль, кардамон, кориандр, перец (красный, белый, черный, душистый), тмин;

цветы и их части - гвоздика, шафран;

листья - лавровый лист, розмарин;

кора - корица, кассия (китайская корица);

корни - имбирь, куркума, галаган (калган).

***Классификация виноградных вин***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Типы вин | Объемная  часть  этилового  спирта, % об. | Массовая  концентрация  сахаров,  г/100 дм3 |
| ***I. Тихие вина*** |  |  |
| 1.Столовые вина | 9-14 | до 0,3 |
| сухие |  |  |
| полусухие | 9-14 | 1-3,0 |
| полусладкие | 9-12 | 3-8 |
| 2. Крепленые вина |  |  |
| крепкие | 17-20 | 1-14 |
| полудесертные | 14-16 | 5-12 |
| десертные | 15-17 | 14-20 |
| ликерные | 12-17 | 21-35 |
| 3.Ароматизированные вина | 16-18 | 6-16 |
| ***II. Вина, содержащие*** |  |  |
| ***диоксид углерода*** |  |  |
| 1. Шампанское |  |  |
| брют | 10,5-12,5 | до 0,3 |
| сухое | 10,5-12,5 | 3,0 |
| полусухое | 10,5-12,5 | 5,0 |
| полусладкое | 10,5-12,5 | 6,0 |
| сладкое (только для резервуарного способа) | 10,5-12,5 | 8,0 |
| 2. Игристые вина |  |  |
| красные | 11-13,5 | 7-8 |
| розовые | 10,5-12,5 | 6-7 |
| мускатные | 10,5-12,5 | 9-12 |
| 3. Шипучие, или газированные вина | 9-12 | 3-8 |
| 4.Жемчужные вина | 8-12 | 3-8 |

***Вина***

По цвету

По содержанию

Спирта и сахара

По способу производства

В зависимости от качества и сроков выдержки

Ароматизированные

Полусухие

Сухие особые

Без выдержки

Белые

По происхождению

Выдержанные

Красные

Розовые

Молодые

Сухие

газированные

Марочные

Крепленые

Полусладкие

Полудесертные

Десертные

Ликерные

Коллекционные





**Классификация пива**

**Первая группа – это эль**, или пиво верхнего брожения, которое бродит при относительно высокой температуре от 15 градусов. Такое пиво – самое древнее. Оно ведет свою историю от горячего египетского пива. В наши дни эль распространен в основном в Британии. Тут очень много его сортов, есть и ирландские, шотландские, английские. Есть и эли всемирно известные – например, сорта портер или стаут. К слову, эли варят не только в Британии, есть и американские сорта.

**Вторая большая группа** – это пиво низового брожения, лагер. Оно бродит при температуре от 5 до 15 градусов. В отдельных случаях эта температура опускается ближе к 0. Технология для производства лагера была изобретена в Германии в Средние века монахами. Лагерное пиво – самое популярное в мире. И большая часть сортов, что продается у нас в стране – относится к лагерам. К примеру, в Чехии и в Германии, в странах, где производится самое известное и популярное в мире пиво, варят именно лагеры.

**Живое пиво**. Пиво, изготовленное без применения «технологий для консервирования», называется «живым». Основными отличиями от обычного пива являются небольшой срок хранения, обусловленный отсутствием консервантов, особый вкус и польза для здоровья. «Живое» пиво бывает как фильтрованным, так и нефильтрованным (неосветленным).



**Классификация минеральных вод**





**Тема: Вкусовые товары**

**1. В чем особенности состава чая и действия его составных частей**

**на организм человека?**

**2. Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения?**

**3. На какие торговые сорта делится чай байховый, черный и зеленый?**

**4. Отличие чайных напитков от натурального чая по составу и свойствам.**

**5. В каких условиях необходимо хранить чай?**

**1. Почему кофе употребляется в пищу только после обжарки?**

**2. Перечислите сорта натурального кофе.**

**3. Требования, предъявляемые к качеству натурального кофе.**

**4. С какой целью выпускают кофейные напитки и кофе с добавлениями?**

**5. Назовите ассортимент быстрорастворимых кофейных напитков.**

**1. Каково значение пряностей в питании?**

**2. Приведите классификацию пряностей и дайте краткую характеристику**

**каждой группы.**

**3. В каких условиях необходимо хранить пряности?**

**1. Какое значение имеет поваренная соль в питании?**

**2. Какая соль по способу добычи отличается наибольшей чистотой?**

**3. Какая поваренная соль делится на товарные сорта?**

**4. Какие вы знаете приправы, дайте товароведную характеристику.**

**1. Классификация алкогольных напитков.**

**2. Чем отличаются водки обыкновенные и особые?**

**3. Какие показатели учитывают при оценке качества ликеро-водочных**

**изделий?**

**4. В чем особенность приготовления ликеров?**

**5. Чем отличается ординарное вино от марочного?**

**6. Чем отличаются шампанские** вина **от газированных?**

**7. Какова разница между винами и ликеро-водочными изделиями?**

**8. Как обозначается на маркировке срок выдержки ординарных и**

**марочных коньяков?**

**9. Дайте классификацию плодово-ягодных вин.**

**1. Какие напитки относятся к слабоалкогольным?**

**2. Какое значение в производстве пива имеет солод?**

**3. Требования к качеству пива.**

**4. Чем отличается брага от пива?**

**5. На какие группы делится квас в зависимости от применяемого**

**сырья?**

**6. Наиболее распространенные дефекты пива.**

**1. Чем отличаются купажированные соки от натуральных?**

**2. Отличие сиропов от экстрактов.**

**3. Особенности состава витаминизированных напитков.**

**4. Требования к качеству газированных напитков.**

**5. Сроки хранения безалкогольных напитков.**

**1. Чем обусловливается вкусовая и физиологическая крепость табака?**

**2. В чем отличие скелетных Табаков от ароматических?**

**3. По каким признакам различаются между собой сорта папирос и**

**сигарет?**

**4. Условия и сроки хранения табачных изделий.**