**Опорный конспект**

***Тема: Ирис***

План

1.Сырье

2.Производство

3.Виды и ассортимент

4.Требоания к качеству

5.Упаковка, маркировка и хранение

1.**Сырье:** сахар и патока, молоко, жир, эссенции и разные добавки (соя, орехи, фруктово-ягодные подварки).

2.**Производство**: В зависимости от консистенции – литой полутвердый, тираженный полутвердый, тираженный мягкий и тираженный тягучий. Литой полутвердый ирис представляет собой слабо уваренную вязкую массу аморфной структуры влажностью не более 9%. При получении тираженного полутвердого ириса в уваренную массу вводят небольшой процент отходов этой же ирисной массы. Влажность его не более 6%. Кристаллы сахара в отходах являются центрами кристаллизации и при перемешивании вся масса закристаллизовывается (тиражится). Массу формуют после охлаждения до 40-50оС.

3.**Виды и ассортимент:**

а) ***литой полутвердый*** (карамелеобразный) — крепко уваренный ирис, имеет аморфную структуру, квадратную форму (Особый, Восточный). Влажность 6 %;

б) ***полутвердый*** – слабо уваренный ирис с аморфной структурой (Кис-кис, Дорожный, Золотой ключик). Влаж­ность 9 %.

в) ***тираженный*** — ирис с мелкокристаллической структурой. Влажность 6—9 %, который в свою очередь бывает: полутвердый – «Золотой ключик», «Тузик»; мягкий – «Детский»; тягучий, с добавлением желатиновой массы – «Фруктово-ягодный».

4.**Требования к качеству:**

Вкус- сладкий;

Запах-приятный;

Цвет- от светло до темно-коричневого;

Консистенция- соответствующая;

Состояние поверхности- нелипкая;

Форма- квадратная или прямоугольная.

**5.Упаковка**: весовой в картоновых коробках по 3,5 кг; расфасованный по 200гр.

Маркировка: на каждой упаковке название, изготовитель; № стандарта; масса; дата выпуска; срок хранения, упаковщик.

Хранение: при t 15 ; влажность воздуха 75%; твердый 9мес.; полутвердый 6 мес

***Ассортимент ириса по видам:***

***1.Карамелеобразный***

***2.Полутвердый тираженный***



***3.Мягкий***



**Опорный конспект**

***Тема: Конфеты***

План

1.Сырье

2.Производство

3.Виды и ассортимент

4.Требоания к качеству

5.Упаковка, маркировка и хранение

**1.Сырье**: сахарная основа, с добавлением различных видов сырья, вкусовых и ароматизирующих веществ.

**2.Производство конфет** включает приготовление конфетной массы и глазури, формование конфет и отделку поверхности, завертку, упаковку.

**3.Виды и ассортимент**:

а) .***Неглазированные конфеты***: "Школьные", "Премьера", "Коровка".

б). ***Конфеты, глазированные шоколадом:***

**-**Конфеты с помадным корпусом: "Ласточка", "Ромашка", "Буревестник", "Любимые", "Футбол", "Ход королевы", "Василек";

-Конфеты с ликерным корпусом имеют форму бутылочек, кубов, куполов. В насыщенный раствор сахарозы добавляют спирт, ликеры, настойки, коньяки: Ликерные, Вишневый ликер.

-Конфеты с грильяжным корпусом: «Грильяж в шоколаде»

-Конфеты со сбивным корпусом :«Суфле», Птичье молоко.

-Конфеты с ореховыми корпусами готовят растиранием обжаренных орехов с сахаром «Тик-так», «Белочка», "Каракум"," Маска".

-Кремовые "Трюфеля";

-Конфеты с фруктово-желейным корпусом "Южная ночь, Аркадия.

-Конфеты с кремовым корпусом имеют пышную маслянистую консистенцию, которую получают сбиванием помадных, шоколадных, пралиновых масс с какао-маслом, кокосовым и сливочным маслом. («Трюфели», «Басни Крылова», «Птичье молоко»).

-В вафлях: "Курортные", "Мишка на севере", "Фазан", Гуливер.

-С двойным корпусом: "Помадно-желейные", "Помадно-сбивные".

-Ассорти.

**4.Требования к качеству**:

Вкус- сладкий;

Запах-приятный;

Цвет-коричневый;

Консистенция- соответствующая;

Состояние поверхности- нелипкая, блестящая;

Форма - прямоугольная.

5.Упаковка: весовые в картоновых коробках по 3,5 кг; расфасованный по 200гр. Хранение: при t15 ; вл. воздуха 75%; неглазированные 2мес.; глазиров.. 6 мес.

***Ассортимент конфет по видам:***

***1.Грильяжные***



***2.Желейные***



***3. Конфеты в вафлях***



***4.Кремовые***



***5.Помадные***

***6.Ореховые***

**Опорный конспект**

***Тема: Драже***

План

1.Сырье

2.Производство

3.Виды и ассортимент

4.Требоания к качеству

5.Упаковка, маркировка и хранение

1.Сырье: корпус (орехи, ягоды сушенные или заспиртованные) и накатка (шоколадная, сахарная).

2.Производство: Корпуса или ядра покрывают глянцем. Глянцевый слой предохраняет драже от слипания и придает ему красивый внешний вид.

3. Виды и ассортимент:

***Помадное*** («Морские камушки») – получают сбиванием уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавками.

***Ликерное*** («Ликерное») – представляет собой жидкую сиропообразную массу с добавлением или без добавления алкоголя и вкусовых веществ.

***Желейное*** («Ренклод») – готовят из сахаропаточного сиропа с добавлением желирующих веществ, плодовой мякоти. Ореховое (арахис в сахаре) – добавляют обжаренные ядра орехов. ***Сахарное*** –«Мятное», «Цветной горошек».

***Фруктово-ягодное*** (изюм в шоколаде) – из сушенных плодов и ягод, из цукатов.

4.Требования к качеству:

Вкус- сладкий;

Запах-приятный;

Цвет-цветной, яркий;

Консистенция- соответствующая;

Состояние поверхности- нелипкая, блестящая;

Форма-круглая.

5.Упаковка, маркировка и хранение

Упаковка: весовое в картоновых коробках по 3,5 кг; расфасованный по 200гр.

Маркировка: на каждой упаковке название, изготовитель; № стандарта; масса; дата выпуска; срок хранения, упаковщик.

Хранение: при t 15 ; влажность воздуха 75%; 3-6 месяцев.

***Ассортимент драже по видам:***

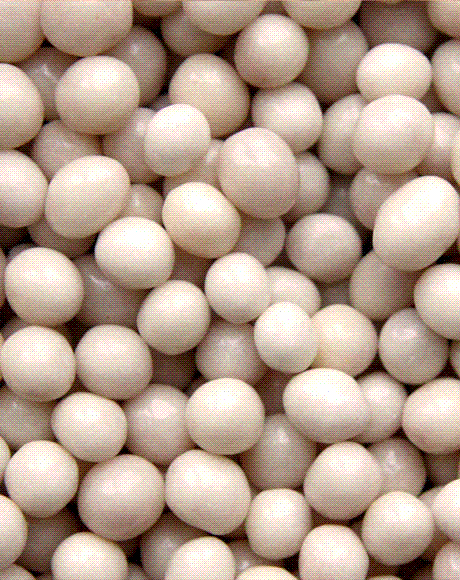
***1.Карамельное***

***2.Фруктово-ягодное***

***3.Ядровое***



***4.Сахарное***



***5.Желейное***



***Распределите карамель по видам:***





***Вопросы на закрепление***

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,

варенья, джема, повидла?

6. Условия и сроки хранения варенья, джема, мармелада, пастилы.

7. С какими дефектами не допускаются к реализации мармелад,

пастила?

8. Почему шоколад десертный ценится выше, чем обыкновенный?

9. Перечислите ассортимент десертного и обыкновенного шоколада

без добавлений и с добавлениями.

10. Какие требования предъявляются к качеству шоколада?

11. По каким признакам классифицируют карамель?

12. Какие виды леденцовой карамели вы знаете? Назовите ассортимент.

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. Что представляет собой помадная конфетная масса?

18. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).

19. Каковы особенности производства ириса?

20. Назовите ассортимент драже в зависимости от вида корпуса.

21. При каких условиях и в течение каких сроков хранят конфеты, ирис, драже?

22. Чем объясняется физиологическое воздействие шоколада на

организм?

23. Как классифицируют конфеты в зависимости от способа изготовления

и отделки?

24. Что представляет собой помадная конфетная масса?

25. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).

26. Каковы особенности производства ириса?

27. Назовите ассортимент драже в зависимости от вида корпуса.

28. При каких условиях и в течение каких сроков хранят конфеты,

ирис, драже?