

Кулінарія

1. Кондитерські вироби. Кондитерські вироби, залежно від основної сировини, поділяють на дві великі групи: цукрові та борошняні. До цукрових виробів належать карамель, цукерки, шоколад, какао-порошок, ірис, драже, халва, мармелад, пастила. До борошняних — торти, тістечка, печиво, пряники, кекси, галети, крекери, вафлі тощо.

Особливість кондитерських виробів — їхня висока харчова цінність, зумовлена вмістом вуглеводів, білків, жирів, вітамінів, макро- і мікронутрієнтів, а також інших біологічно активних речовин. Варто відзначити, що кондитерська продукція потребує підвищення харчової цінності шляхом зниження вмісту цукру і жиру та підвищення вмісту вітамінів, мікроелементів, харчових волокон, білка, а також покращення амінокислотного складу.

Нешкідливість борошняної кондитерської продукції забезпечують за рахунок суворого дотримання санітарно-гігієнічних вимог, які висувають до виробництва цих виробів, у тому числі до способів і режимів обробки сировини і напівфабрикатів на всіх стадіях технологічного процесу.

2. Інвентар, посуд та обладнання. Кондитерський інвентар охоплює безліч пристосувань та інструментів.



Сито для просіювання борошна



Миска



Форми кондитерські



Вінчик для збивання



Качалка для розкачування тіста



Пензлик для змащування кондитерських виробів



Лопатка



Ножі



Щипці кондитерські



Стеки для мастики



Плунжери



Шприц кондитерський з насадками



Дека кондитерські



Міксер



Тістозамішувач



Електрична піч



Хлібопічка



Мультиварка