Міністерство освіти і науки України
Любарський професійний ліцей

Навчальний посібник

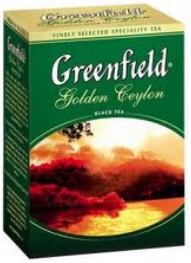
з виробничого навчання

Для учнів Любарського професійного ліцею
професія: 5220 «Продавець продовольчих товарів»
рівень кваліфікації 3 розряд

Тема: «Навчання у відділах. Бакалійний відділ»









смт. Любар *2013* **р.**

Розробила:

Кіндрась Наталія Сергіївна – майстер виробничого навчання

ПЕРЕДМОВА

Навчальний посібник містить основний теоретичний та практичний матеріал по темі ***«Навчання у відділах. Бакалійний відділ»*** *у відповідності до навчальних стандартів та планів.*

Пропонований посібник надає змогу одержати інформацію, узагальнити та систематизувати, повторити та закріпити навчальний матеріал. Поданий у такий спосіб навчальний матеріал краще відкладається у пам'яті учнів, де зберігається тривалий час і таким чином допомагає сформувати навички чіткого відтворення знань, виробити вміння по даній темі, швидко аналізувати та узагальнювати помилки.

Робота з посібником допоможе учням сформувати вміння та навички та навчить їх розрізняти види, сорти бакалійних товарів, визначати якість бакалійних товарів та читати маркування.

Посібник буде використовуватись учнями під час вивчення і самостійного відтворення знань та вмінь.









«Розглянуто та схвалено»
На засіданні метод комісії
Від_____
Протокол № _____



Зміст



1. Вступ---------- 4
2. Крупи---------- 5
3. Борошно---------- 15
4. Макаронні вироби ---------- 18
5. Харчові концентрати ---------- 22
6. Цукор ---------- -25
7. Крохмаль ---------- 27
8. Мед ---------- 29
9. Чай ---------- 31
10. Кава ---------- 34
11. Пряноші та приправи ---------- 37
12. Маркування бакалійних товарів ---------- 39
13. Це цікаво ---------- 42



Вступ

Бакалія - цариця торгівлі.

Назва відділу походить від арабського слова «Баккал» - торговець прянощами, і від турецького «Бакай» - дивися і бери, товар у наявності.

Бакалією називають як певну групу продовольчих товарів , так і магазин, в якому вони продаються.

За сучасними світовими стандартами, до бакалії відносяться продукти харчування, які пройшли певну кулінарну обробку, і не вимагають особливих умов зберігання.

До бакалійних товарів відносяться:

- ***Крупи***
- ***Борошно***
- ***Макаронні вироби***
- ***Харчові концентрати***
- ***Цукор***
- ***Крохмаль***
- ***Мед***
- ***Чай***
- ***Кава***
- ***Прянощі***







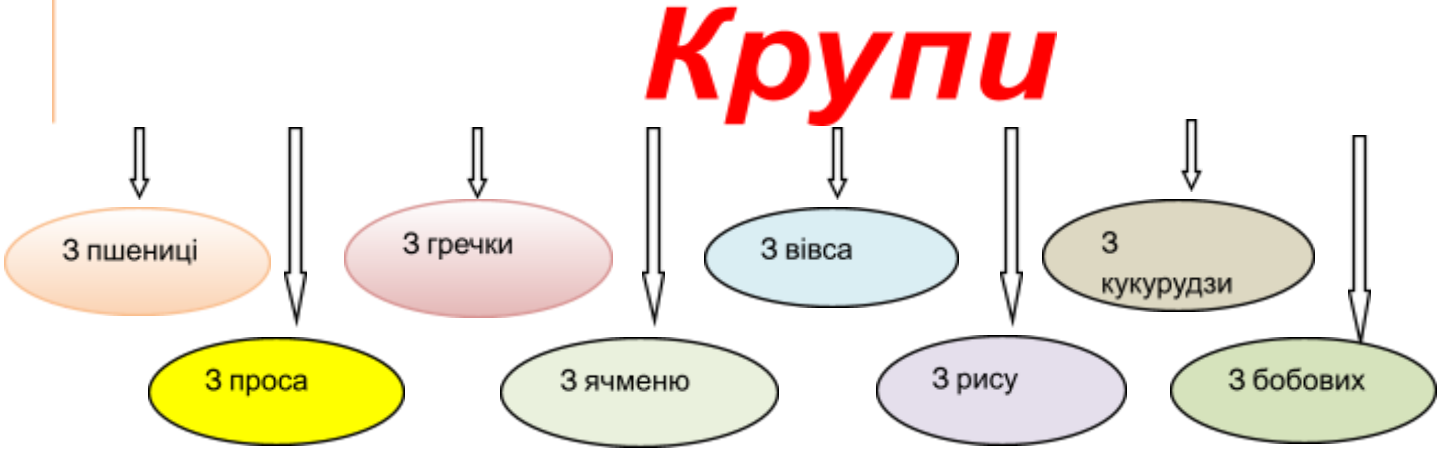




Крупи

Крупа – це ціле або подрібнене зерно, повністю або частково звільнене від оболонок алейронового шару та зародка.

Крупа є цінним продуктом харчування, багатим на вуглеводи, білки, жири, мінеральні речовини, клітковину.



Крупи з пшениці

Манна крупа

Пшеничні шліфовані

- *Крупи пшеничні шліфовані поділяють на 5 номерів – від 1 до 5.*
- *Крупи № 1 – 4 називають полтавськими*
- *Крупа № 5 – артек*
- *Крупи № 1 мають розміри , не набагато менші від розмірів цілого зерна – 3 – 3,5 мм. І видовжену форму*
- *Крупи від № 2 до № 5 – це подрібнене зерно. Форма крупів № 2 – овальна, № 3,4,5 - округла.*

- *Крупи пшеничні на сорти не поділяються.*






Крупа пшенична №№ *2,3,4,5*



Крупа пшенична № *1*

- *Манну крупу отримують шляхом помолу пшениці на борошно.*
- *Манна крупа має дрібні частинки.*
- *Залежно від виду зерна пшениці розрізняють три марки манних круп :*
  - *Марки «М» - виготовляють із м'якої пшениці*
  - *Марки «Т» - виготовляють із твердої пшениці*
  - *Марки «ТМ» - виготовляють із м'якої з домішкою твердої пшениці.*
- *Манні крупи на сорти не поділяються.*







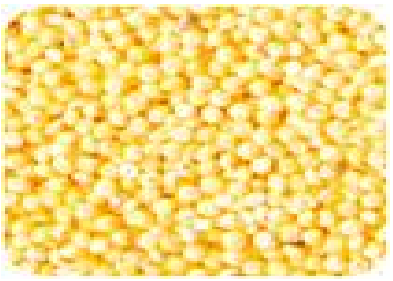


Крупи з проса

Пшоно

- *Із зерна проса виготовляють пшоно*
- *Воно буває тільки одного різновиду – пшоно шліфоване*
- *Пшоно шліфоване має колір від білого до жовтого*
- *Шліфоване пшоно поділяють на три сорти*
  - *Вищий*
  - *Перший*
  - *Другий*
- *Випускають також пшоно шліфоване швидкорозварюване*





Крупи з гречки

Проділ **Ядриця**

- *Гречана крупа виробляється з зерна гречки*
- *Гречану крупу поділяють:*
  - *Ядрицю*
    - ✔ *Ядриця поділяється на 1, 2 гатунок.*
    - ✔ *Ядриця є ядрами гречки, що звільнена від оболонок, кремового, або зеленуватого кольорів*
    - ✔ *Ядриця швидкорозварювана оброблена паром, коричневого кольору.*
  - *Проділ*
    - ✔ *Отримують із подрібненого ядра гречки*
    - ✔ *Проділ на ґатунки не поділяється*
- *Гречані крупи використовують у дитячому та дієтичному харчуванні.*



Ядриця швидкорозварювана





Ядриця



Проділ



Крупи з ячменю

Ячнева **Перлова**

- *Крупи з ячменю виробляються з зерна ячменю*
- *Залежно від обробки та розміру крупинок, ці крупи поділяють на:*
  - *Перлову*
    - ✔ *Перлова крупа буває п'яти номерів*
    - ✔ *Крупинки сірого або білого кольорів, подовженої або округлої форми гладенькою поверхнею*
    - ✔ *Крупи № 1 -2 – мають найбільші розміри, це відшліфовані цілі зерна ячменю*
    - ✔ *Крупа № 3 -5 – подрібнені округлої форми*
    - ✔ *Крупа № 5 – це найдрібніша крупа*
    - ✔ *Випускають також швидкорозварювані перлові крупи*
  - *Ячна*
    - ✔ *Це частинки подрібненого зерна різного розміру і форми*
    - ✔ *Залежно від розміру крупинок поділяють на три номери: 1, 2, 3*
    - ✔ *Найбільші розміри крупинок у крупах № 1*





Крупа ячмінна



Перлова





Крупи з вівса

Вівсяні

Толокно

Вівсяні пластівці

- *Крупи з вівса виробляються з зерна овесу*
- *Виробляють крупу:*
  - *Вівсяну або вівсяна плющена крупа – виготовляється з цілого пропареного шліфованого ядра вівса. Поділяється на вищий і 1 гатунок і має вигляд пластівців завтовшки 1 – 1,2 мм.*
  - *Пластівці Геркулес готують з недробленої пропареної крупи вищого гатунку. Випускають завтовшки 0,5 – 0,7 мм.*
  - *Толокно отримують з зерна вівса, замочуючи його на тривалий час, пропарюють, висушують та розмелюють на порошок.*



Вівсяна



Пластівці вівсяні





Толокно



Крупи з рису

Рис дроблений

Рис шліфований полірований

Рис

- *Крупи з рису виробляють з рису сирця*
- *За способом обробки поділяють на :*
  - *Рис шліфований - вищого, 1, 2 гатунків*
    - ✔ *У шліфованого рису поверхня шорстка, борошниста*
  - *Рис полірований – вищого, 1, 2 гатунків*
    - ✔ *У полірованого рису поверхня гладенька, блискуча*
  - *Дроблений рис – на ґатунки не поділяється*
    - ✔ *Дроблений рис отримують як побічний продукт під час виробництва шліфованого та полірованого рису*

- Рис шліфований, полірований вищого ґатунку має кращі споживчі властивості
- Рис шліфований, полірований 1,2 гатунку містить більше домішок, недоброякісного ядра, тому має гірші споживчі властивості.
- Крупи з рису виробляють : рис круглий і рис довгий.



Рис довгий



Рис шліфований круглий



Рис подрібнений



Крупи з кукурудзи

Кукурудзяна шліфована

Повітряна кукурудза

Кукурідзяні пластівці

- *Виробляють крупи з подрібненого зерна кукурудзи*
- *Кукурудза шліфована поділяється на 5 номерів*
- *Кукурудзяні крупи всіх номерів жовтого кольору*

- *Кукурудзяні пластівці отримують з дроблених ядер кукурудзи, які проварюють, просушують а потім розплющують і піджарюють*

- *Повітряна кукурудза (попкорн)готується готується у жаровнях.*





Крупа кукурудзяна

Повітряна кукурудза







Кукурудзяні пластівці

Крупи з бобових



Соя **Сочевиця** **Квасоля** **Горох**

- *Горох буває:*
  - *Лущений, цілий, полірований – сім'ядолі не розділені з гладенькою поверхнею, округлий*
  - *Лущений, колотий, полірований – розділені сім'ядолі з шорсткою поверхнею*
  - *За кольором горох може бути жовтий, зелений,*
- *Квасоля буває:*
  - *Біла*
  - *Кольрова*
  - *До торгівельної мережі надходить цілою*
- *Сочевиця буває ясно – зеленого, темно – зеленого або бурого кольору. За розміром:*
  - *Крупнонасіннєва або тарілкова*
  - *Дрібнонасінєва*
- *Соя надходить до торгівельної мережі у вигляді насіння, різноманітних напівфабрикатів*





Горох лущений колотий





Горох лущений цілий



Квасоля



Соя



Сочевиця



Доброякісна крупа має характерний для даного виду природній колір, з властивостями свіжій крупі запахом та смаком, без запаху цвілі, не зволожена.

Для пшона та вівсяної крупи допускається слабкий специфічний присмак гіркоти, що властивий цим видам круп.

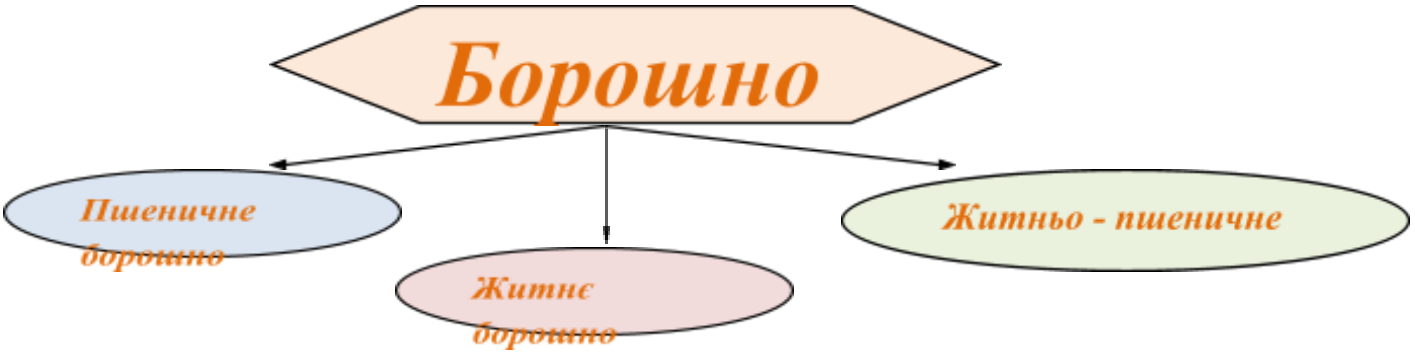
- *Зберігають крупи в чистих, сухих приміщеннях за температури не вище 15 градусів С та відносної вологості повітря 60 – 70 % не більше 15 діб.*
- *За тривалого зберігання круп – температура повітря повинна бути нижчою від + 5 до – 15*
- *Негативно впливає на зберігання різке коливання температури та вологість повітря.*

Борошно



Бо́рошно — продукт помолу зерна, який використовується для виготовлення хліба, макаронів, кондитерських та ін. виробів.

Кожний сорт борошна характеризується певними показниками: крупністю помолу, зольністю, хлібопекарськими якостями.



- *Пшеничне борошно випускають:*
  - *Крупчасте*
    - ✔ *Готують із суміші склоподібних твердих та м'яких пшениць. Воно є однорідними крупинками ендосперму зерна. Використовується для виробництва здобних та ситих видів хліба, макаронних виробів*
  - *Вищого ґатунку*
    - ✔ *Виробляють з м'якої склоподібної та напівсклоподібної пшениці. Колір його білий, з незначним кремовим відтінком. Воно майже не містить висівок.*
  - *1 – го ґатунку*
    - ✔ *Має білий колір з жовтуватим відтінком, містить помітні частинки висівок. З нього готують млинці, оладки, пироги, хліб, хлібобулочні вироби.*
  - *2 – го ґатунку*
    - ✔ *Має білий з жовтуватим або сіруватим відтінком колір, містить більше висівок ніж борошно 1 – го ґатунку. Його рекомендують для*

виготовлення простих та кращих видів хліба, деяких видів пряничного тіста, печива.

- *Оббивне*
  - ✔ *Отримують при розмелюванні м'яких пшениць без відділення висівок, вихід 96 %. Колір білий з жовтуватим або сіруватим відтінком. Рекомендують для приготування хліба пшеничного оббивного, житньо – пшеничного та Українського.*

 Житнє борошно залежно від очищення зерна та видів помолу поділяють:

- *Сіяне*
  - ✔ *Має тонкий помол, білий з синюватим відтінком колір, висівок у ньому дуже мало. З нього випікають Московський та Бородінський хліб*
- *Обдирне*
  - ✔ *Містить більше висівок, сірувато – білого кольору*
- *Оббивне*
  - ✔ *Має сірувато – білий колір з синюватим відтінком, розмелювання грубе, багато висівок.*



В Україні в незначній кількості виробляють борошно :

- ❖ *Кукурудзяне*
- ❖ *Ячмінне горохове*
- ❖ *Соєве*
- ❖ *Гречане*
- ❖ *Рисове*
- ❖ *Вівсяне*
- ❖ *Тритікалеве*

Виробляють також:

- ❖ *дитяче поживне борошно*
- ❖ *борошно для млинців*
- ❖ *макаронне борошно*
  - *Макаронне борошно отримують спеціальним розмелюванням твердої та склоподібної пшениці з великим вмістом клейковини хорошої якості. Макаронне борошно вищого ґатунку називають крупкою, 1 – го ґатунку напівкрупкою. Макаронне борошно 2 – го ґатунку використовують для випікання хліба.*



Борошно пшеничне



Борошно житнє



Борошно кукурудзяне



Бошно гречане



Борошно горохове





Борошно для млинців



Якість борошна визначається органолептичним методом:

- *Колір*
- *Запах*
- Смак

** Колір борошна є показником його свіжості та ґатунку. Чим вищий ґатунок борошна, тим воно світліше, оскільки містить менше висівок.*
**Свіже житнє борошно має білий або сіруватий колір, залежно від ґатунку*
**Пшеничне борошно має білий колір з жовтуватим відтінком різної інтенсивності.*
**Запах борошна повинен бути властивий даному виду, без запаху цвілі, затхлості.*
**Смак борошна має бути ледь солодкуватим, без гіркого та кислого присмаків.*
**При розжовуванні не повинно бути хрусту на зубах.*

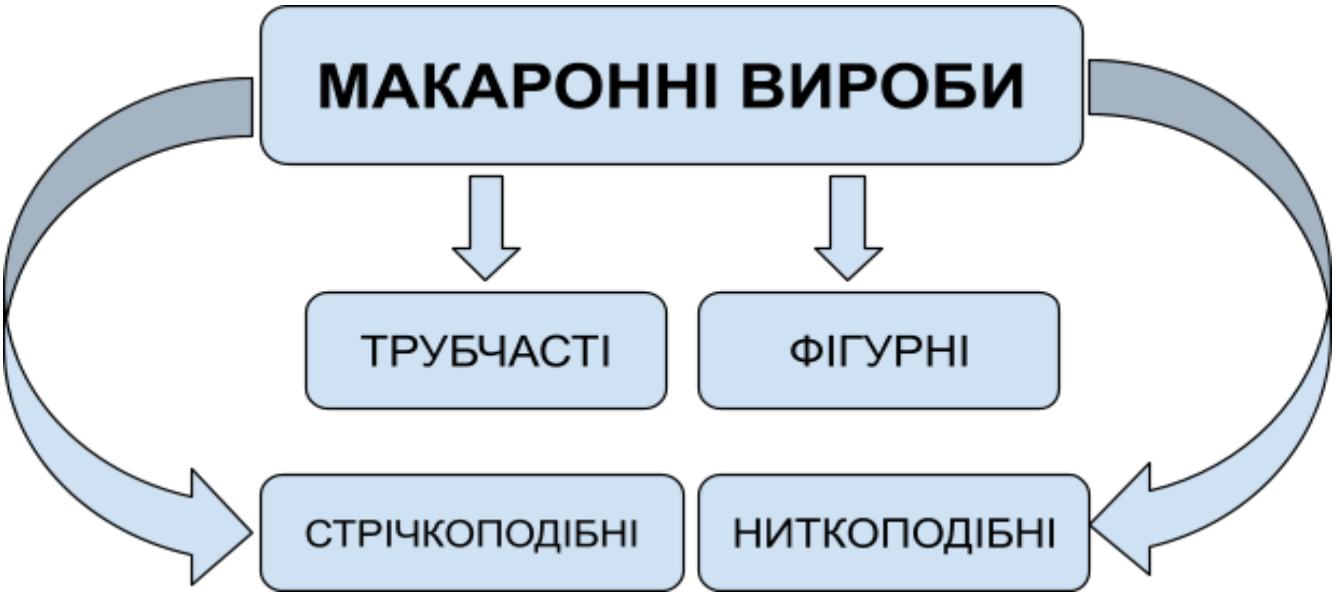
- *Зберігають борошно в чистих, сухих приміщеннях за температури не вище 15 градусів С та відносної вологості повітря 60 – 70 % не більше 15 діб.*

  За тривалого зберігання борошна – температура повітря повинна бути нижчою від + 5 до – 15

❖ *Негативно впливає на зберігання різке коливання температури та вологість повітря*

Макаронні вироби

Макаронні вироби – це продукти, які виготовляють висушуванням до 13 % вологості і нижче, з тіста макаронного борошна і води і з збагачувачами та без них.



Трубчасті макаронні вироби – випускають у вигляді:

- *трубочок з прямими зрізами завдовжки 15 – 30 см;*
- *ріжки - трубочки прямі або зігнуті завдовжки 1,5 – 4 см*
- *пір'я – трубочки з косими зрізами завдовжки 3 – 10 см.*

- *За діаметром трубочок макарони, ріжки поділяють:*
  - *Соломку –діаметром до 4 мм*
  - *Особливі – до 5,5 мм*
  - *Звичайні – до 7 мм*
  - *Любительські – понад 7 мм*

- *Стрічкоподібні макаронні вироби – випускають у вигляді локшини. Поверхня її може бути гладенькою або рифленою, з прямими, хвилеподібними або пилкоподібними краями.*
- *За довжиною розрізняють локшину*
  - *Коротку – до 2 см*
  - *Довгу – не менше 20 см.*
- *Випускають локшину завтовшки не більше 2мм, завширшки не менше 3 мм.*

- *Ниткоподібні макаронні вироби*
  - *Вермішель*
    - ✔ *Коротка –не менше 2 см*

✔ *Довга – не менше 20 см.*

- *залежно від товщини вермішель поділяють:*
  - *павутинка – до 0, 8 мм*
  - *тонка – до 1,2 мм*
  - *любительська – до 3 мм*

- *Фігурні макаронні вироби – випускають різної форми та конфігурації : алфавіт, зірочки, спіралі, ракушки і т.д.*



Якість макаронних виробів визначають :

❖ *Колір – у виробів вищого ґатунку кремовий;*
І ґатунку – жовтуватий;
У виробів з додаванням яєць – світло - жовтий

❖ Поверхня – має бути гладенька, з незначною шершавістю або рифленою

❖ Вигляд на зрізі – склоподібний, борошнистий.

❖ Форма - має відповідати зовнішньому вигляду

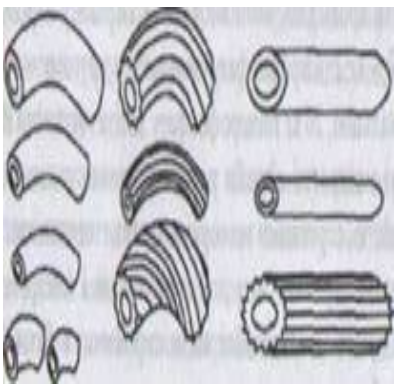
❖ Смак та запах - має бути властивий макаронним виробам.



Не допускається гіркий та кислий присмаки, запах цвілі, затхлості, інші сторонні запахи та присмаки.

❖ Термін зберігання макаронних виробів:

- З домішками – 6 місяців, інших – 12 місяців у сухих, темних приміщеннях з відносною вологістю повітря не більше 70 %







Трубчасті макаронні вироби





Стрічкоподібні макаронні вироби






Ниткоподібні макаронні вироби





ФІГУРНІ МАКАРОННІ ВИРОБИ



Харчові концентрати

Харчові концентрати – це харчові продукти, що пройшли спеціальну термічну та механічну обробку. Харчові концентрати можна швидко приготувати для безпосереднього вживання в їжу.

ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ



- *Концентрати перших страв:*
  - *Вегетаріанські супи – круп'яні, макаронні, бобові, овочеві*
  - *м'ясні*
  - *рибні*
  - *Молочні*
  - *Супи – пюре*
  - *Борщі*
  - *Бульйон, тощо*
- *Концентрати других страв:*
  - *Каші – з усіх видів круп з жиром, м'ясом, солодкі*
  - *Овочеві*
  - *Овочево – круп'яні*
  - *Овочево – бобові*
  - *Рагу*
  - *Круп'яні пудинги*
- *Концентрати третіх страв:*

- *Муси*
- *Киселі*
- *Креми*
- *Желе*

- *Напівфабрикати борошняних виробів - це суміш пшеничного борошна з різними добавками : (цукор, яєчний порошок, сухе молоко, розпушувачі):*
  - *Муси*
  - *Кекси*
  - *Креми*
  - *Сухі суміші для тортів і т.д.*
- *Кулінарні соуси - є сухими сумішами з пшеничного борошна, сушених овочів, м'яса, молока, пряноцщів, грибів тощо. :*
  - *Грибний*
  - *Молочний*
  - *М'ясний і інші.*
- *Сухі сніданки - це продукти , готові до вживання і виготовленні з різних злаків. Виробляють у вигляді круп'яних паличок, пластівців, повітряних зерен,подушечок , а також – чіпси, мюслі.*
- *Вівсяні дієтичні продукти :*
  - *Пластівці Геркулес*
  - *Вівсяне борошно (Толокно)*
- *Концентрати для дитячого та дієтичного харчування – випускають у вигляді порошкоподібних , круп'яних сумішей (призначенні для штучного та змішаного годування дітей)*
  - *Молочні суміші:*
  - *Молочно – круп'яні суміші*
  - *Молочно круп'яні каші*
    - ✔ *Особливістю продуктів дитячого харчування є те, що вони виготовляються з екологічно чистих продуктів без додавання консервантів.*
- *Панірувочні сухарі*
- *Пшеничні та кукурудзяні пластівці*



Якість харчових концентратів визначається органолептичним методом за зовнішнім виглядом. У визначенні якості враховують також колір концентрату, запах, консистенцію.

Зберігати харчові концентрати потрібно у сухих приміщеннях за температури не вище 20 градусів С і відносної вологості повітря до 75 %.


Кисіль
Вишенька


МІВІНА
Картопляне
Пюре
вершків


НОВИНКА
ЛАСОЧКА
Суп
ГОРОХОВИЙ З БЕКОНОМ


МАЛЮТКА
2




Борщ
Каша
С МОЛОКОМ
КАКАО ПОРОШОК


ТОРЧИН


Bonduelle
Letcho


ТОРЧИН


KOTÁNYI
Pesto
Песто
Пеперончіні

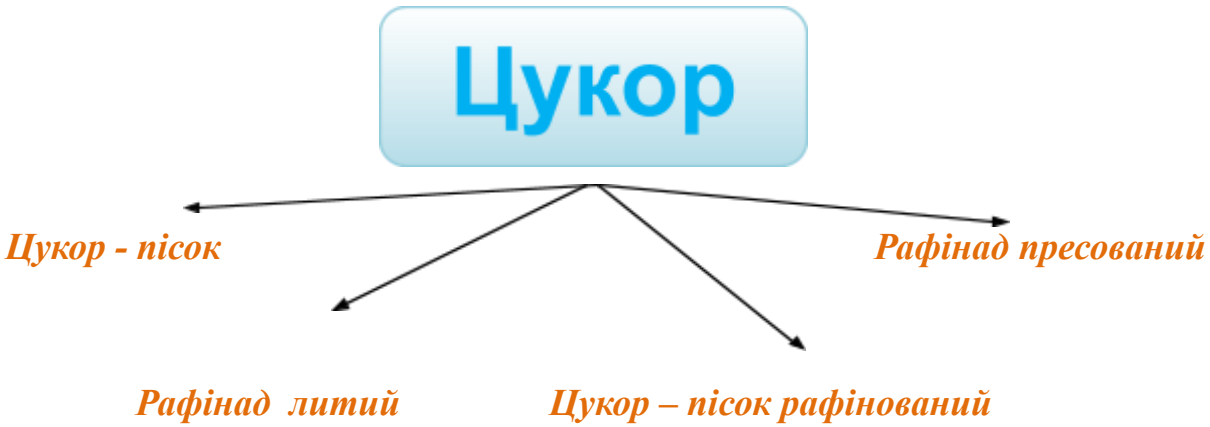

Dr.Oetker
Суміш для виготовлення
Кекс


Amino
Active
КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ
с печенью


ТОРЧИН
Паприк

Цукор

Цукор – цінний продукти харчування білого або жовтуватого кольору, солодкий на смак, є сировиною для виробництва кондитерських виробів та інших продуктів харчування.



- Цукор – пісок повинен бути сипучим. Смак солодкий, без побічних присмаку та запаху. Колір цукру – білий.
- Цукор – пісок рафінований – відрізняється від цукру піску більш вираженою білизною, чіткістю граней. Розміри кристалів становлять:
  - ✔ *Дрібний – від 0, 2 до 0,8 мм*
  - ✔ *Середній – від 0,5 до 1,2 мм*
  - ✔ *Великий – від 1,0 до 2,5 мм*
- *Цукор рафінад пресований – випускають у вигляді шматочків:*
  - *Цукор рафінад пресований колотий – отримують з брусків цукру – рафінаду, які розколюють на шматочки завтовшки 11 – 22 мм. Поверхня з обох у них може бути нерівною.*
  - *Цукор – рафінад пресований швидкорозчинний випускають у вигляді шматочків*
  - *Рафінадна пудра – виробляють у вигляді тонко подрібнених кристалів розміром не більш як 0,2 мм.*

❖ *Випускають також рідкий цукор – сироп, його використовують на підприємствах переробної промисловості.*

Для зберігання:



✔ *цукру – піску потрібно дотримуватись таких вимог: відносна вологість повітря не повинна бути вищою за 70% ,*

✔ *цукру – рафінаду – 75%*

✔ *Температура повітря не вище 40 С, а за тривалого зберігання не вище 12 С.*

Термін зберігання – в опалювальних складах до 8 років, в неопалювальних від 1,5 до 4 років.



Цукор пісок рафінований



Цукор рафінад пресований

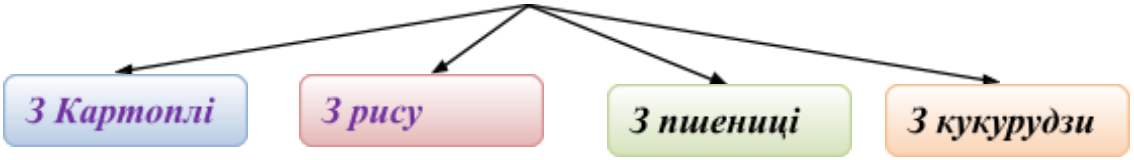


Цукор пісок

Крохмаль

Крохмаль – порошкоподібний продукт, який виробляють з:

Крохмаль



- Крохмаль картопляний – поділяють на товарні сорти
  - *Екстра*
  - *Вищий*
  - *1 – й*
  - *2 – й*

- *Крохмаль кукурудзяний:*
  - *Вищий*
  - *1 – й*
- *Крохмаль пшеничний:*
  - *Екстра*
  - *Вищий*
  - *1 – й*



-Екстра і вищий сорти повинні бути з кристалічним блиском.
-1 – й сорт – білим
-2 – й сорт – білий з сіруватим відтінком.

Крохмаль кукурудзяний та пшеничний усіх сортів повинен мати білий колір, але допускається жовтуватий відтінок.

За зовнішнім виглядом крохмаль повинен бути у вигляді однорідних частинок порошку, без крупинок, побічних домішок, які погіршують його якість.

Крохмаль має слабкий запах, зумовлений присутністю в ньому летких речовин, переважно ефірних олій. Крохмаль не повинен мати побічного запаху.

Зберігають крохмаль у чистих, сухих, добре провітрюваних приміщеннях, без побічного запаху, не зараженого шкідниками за вологості повітря 70 – 75 % .

У приміщеннях з підвищеною вологістю повітря він зволожується, а внаслідок мікробіологічних процесів і псування набуває спочатку кислуватого, затхлого, а потім гнильного запаху.









Мед

Мед – цінний харчовий продукт, який виробляють бджоли з нектару квітів



- Квітковий мед :
  - *Акацієвий – водянисто - прозорий*
  - *Гречаний – темний з коричневим відтінком*
  - *Липовий і т. д. – має світло – жовтий або світло – янтарний колір*
- Квітковий мед :
  - *Монофлорний – мед зібраний з однієї рослини*
  - *Поліфлорний - мед зібраний з нектару декількох рослин*
- Паддєвий мед – темного кольору
- Штучний мед – прозорий без каламуті.



Мед повинен бути солодким, приємного смаку. Нагрітий мед може набувати карамельного присмаку, що недопустимо, так само, як і мед з надто кислим, прогірклим, пліснявим і забродженим присмаками.

Аромат меду свідчить про якість і його ботанічне походження.

Консистенція меду залежить від його хімічного складу, температури, термінів зберігання. Рідка консистенція характерна для свіжовідкачаних медів; в'язка – для зрілих медів; дуже в'язка - для вересового і падєвого, а також для частково закристалізованих медів.

Мед потрібно зберігати в приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів. Не слід допускати небажаного товарного сусідства із продуктами які можуть передавати неприємні запахи.

Термін зберігання меду 2 роки.









Чай

Чай – один з найпоширеніших тонізуючих напоїв на земній кулі. Він має приємні смакові властивості, втамовує спрагу, сприятливо впливає на діяльність нервової системи, знімає втому, нормалізовує обмін речовин.



- *Байховий чай – виготовляють з молодих верхівкових пагонів чайної рослини, який має вигляд дрібних скручених чаїнок.*

- *Байховий чай :*
  - *Чорний*
    - ✔ *Листові(крупні) складаються з більш зрілих і жорстких листків*
    - ✔ *Ламані (середні) мають велику кількість більш молодих пагонів*
    - ✔ *Дрібні (висівки, крихти)*
    - ✔ *Квіткові*
  - *Зелений – світло – зеленого кольору із золотавим відтінком, вираженою терпкістю, з тонким ароматом*
  - *Жовтий – отримують зав'ялюванням або висушуванням сировини в ті чи на сонці.*
  - *Червоний – виробляють у Китаї. Він поєднує деякі властивості чорного та зеленого чаїв і вирізняється забарвленням розпареного листя: червоне по краям і зелене в центрі.*
  - *Білий – випускають тільки у Китаї у невеликій кількості для високопоставлених осіб*
  - *Ароматизований – отримують витримкою з ароматичними частинами рослин .(Пелюстки троянд, жасмину, та ін..)*
  - *Гранульований – це скручені в машині чаїнки.*
  - *Одноразової заварки*
- *Пресований чай – це побічні продукти чаю:*
  - *Чорний*

- *Зелений – готують з огрубілих листків і пагонів, а також з матеріалу від весняного підрізування кущів*

Залежно від сировини:

- *Плиткові*
- *Таблетовані*

 Екстрагований чай – готують з висушуванням екстракту чаїв.



В чаях не допускається пліснява , затхлість, кислуватість, а також жовтий чайний порох, сторонні запахи, присмаки та домішки.

Пачки, коробки з чаєм упаковують у ящики, які застеленні папером, або в них вкладають пакети – вкладиші для кращого збереження чаю.

Ящики з чаєм слід зберігати в сухих, чистих, добре провітрюваних приміщеннях, незаражених шкідниками, на дерев'яних стелажах. З відносною вологістю не вище 70 %.

Не можна зберігати в одному приміщенні і товари, які швидко псуються і мають сильний запах.







Чорний гранульований саусепом



Чорний байховий



Чорний байховий з



чай

Чай зелений жо



Чай зелений ароматизований



Чай червоний, білий,



Чай пресований плитковий Чорний

Чай пресований плитковий зелений

Чай в таблетках

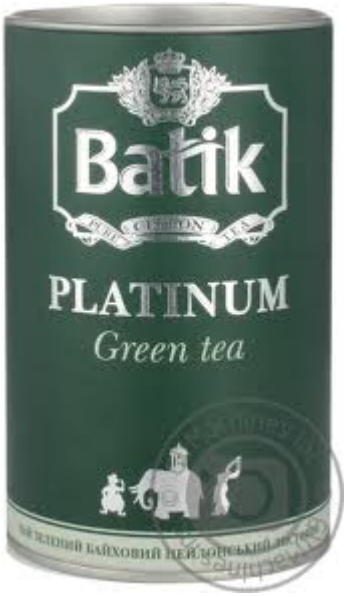




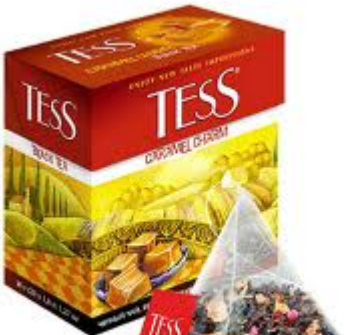


Чай дрібний чорний











Кава

Кава – являє собою насіння (зерна) плодів вічнозеленого кавового дерева, багатого кофеїном та ароматичними речовинами.



- ***Кава натуральна :***
  - *В зернах*
  - *Сира*
  - *Смажена:*
    - ✔ *Молота*
    - ✔ *Молота з додаванням цикорію*

- *Кава розчинна - це висушений екстракт смаженої кави. За смаком і ароматом вона трохи поступається приготовленому напою з якісної смаженої кави в зернах або меленої, але має підвищену тонізуючу дію.*
  Готовий продукт випускають у вигляді дрібнозернистого порошку коричневого кольору.

- *Кавові напої – порошкоподібні суміші з хлібних злаків : ячменю, вівса, пшениці, цикорію, жолудів, каштанів ядер кісточкових.*

За смаком вони нагадують каву завдяки накопиченню ароматичних і смакових речовин у процесі обсмажування.



Якість натуральної кави визначають за зовнішнім виглядом зерен – форма і колір; смаком і ароматом кавових зерен.

Смажена кава повинна мати однорідні за кольором зерна, повинні бути рівномірно обсмажені. Для першого сорту передбачено коричневий колір різних відтінків

Кава молота – це порошок коричневого кольору з включенням оболонок кавових зерен .

Смак кави повинен бути приємним, аромат тонкий, яскраво виражений без побічних присмаків і запахів .

Деякі сорти кави можуть давати кислувато – гіркуватий смак.

В каві не допускається пліснява , затхлість, а також сторонні запахи, присмаки та домішки.

Упаковують каву в паперові коробки, пакети, в тару з комбінованих матеріалів, жерстяні банки.

Коробки, пакети і банки з кавою складають у сухі, чисті ящики.

Зберігати каву потрібно на добре вентильованих складах за відносної вологості не вище 75 % . Потрібно дотримуватись товарного сусідства, особливо щодо продуктів з характерним ароматом.





Кава натуральна в зернах



Кава розчинна





Кава мелена











Кава в упаковках





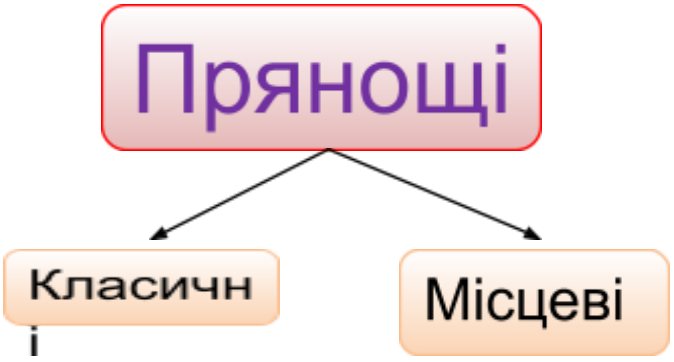


Кавовінапої

Пряноші та приправи

Пряноші – це смакові висушені частини рослин, які містять ефірні олії, алкалоїди та глюкозиди, що мають сильний пряний аромат, часто різкий пекучий смак.

Завдяки вираженим смаковим і ароматичним властивостям їх додають до їжі для надання стійкого аромату і характерного присмаку.



- *Класичні – це пряноші, які використовують з глибокої давнини у всіх країнах світу.*
- *До класичних відносять:*
  - *Насіннєві – гірчиця, мускатний цвіт, мускатний горіх*
  - *Плодові – ваніль, перець, кардамон, аніс, кмин, кріп*
  - *Квіткові – гвоздика, шафран*
  - *Листкові – лавровий лист, естрагон*
  - *Корові – кориця*
  - *Кореневі – імбир, галаган*

- *Місцеві пряноші використовують переважно у свіжому вигляді безпосередньо у місцях вирощування.*
- *Їх поділяють:*
  - *Пряні овочі – використовують наземні і підземні частини: часник, різні види цибулі, черемша, петрушка, селера, хрін*
  - *Пряні трави – переважно дикорослі рослини: кріп, кмин, коріандр, м'ята, естрагон, меліса, фенхель, базилік, чебрець, полин, любисток.*

Крім того випускають суміші пряноші : хмелі – сунелі, аджика, різні приправи до свинини, курки, шашлику.

Пряноші широко використовують в кулінарії, консервному, кондитерському, лікеро – горілчаному, хлібопекарському виробництві.

П р и п р а в и

До приправ відносять кухонну сіль, харчові кислоти, соуси, хрін, столову гірчицю.



Не допускається пліснява , затхлість, а також сторонні запахи, присмаки та побічні домішки, пошкоджені шкідниками.

Смак у приправ та пряноші повинен бути яскраво виражений без побічних присмаків і запахів .

Зберігають у закритих приміщеннях з відносною вологістю для пряноші до11 %, приправ не вище 75 %.














СОЛЬ
1,5
1000
йодированная
СОЛЬ


ТОРЧИН
Гірчиця
Міна
Гірчиця
СМАК
ГІРЧИЦЯ
YE.UA


анис.JPG
бадьян (анис звездчатый).jpg
базилик.JPG
барбарис.JPG
ваниль.jpg
гвоздика.JPG
горчица готовая.JPG
горчица семена.JPG
душица (орегано).JPG
имбирь.JPG
кардамон.JPG
карри.JPG
кориандр зелень (кинза).JPG
кориандр.JPG
корица.JPG
куркума.JPG
лавровый лист.JPG
лук репчатый зелень.JPG
лук репчатый луковица.JPG
любисток.jpg
мелисса.JPG
можжевельник.JPG
мускатный орех.JPG
мята перечная.JPG
перец душистый.JPG
перец красный стручковый ...
перец красный стручковый ...
перец черный.JPG
петрушка зелень.JPG
петрушка корень.JPG
розмарин.JPG
сельдерей корень.JPG
сельдерей черешки.JPG
тмин.JPG
укроп зелень.JPG
укроп семена.JPG
хмели-сунели.JPG
хрен.JPG
чабер садовый.JPG
чеснок1.JPG
чеснок2.jpg
шафран.JPG
эстрагон.JPG


ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ










Кориандр
Тмин
Кардамон
Имбирь
Мускатный орех
Зеленый Лук
Укроп
Петрушка
Чеснок
Лавровый лист
Карри
Аджика

Маркування бакалійних товарів

Маркування повинно містити такі дані:

- *Товарний знак*
- *Назву підприємства – виробника*
- *Його місце розташування*
- *Назву продукту – вид, різновид, сорт, номер*
- *Вагу нетто*
- *Дату виготовлення*
- *Номер зміни*
- *Термін зберігання (для оцету крім терміну зберігання ще і дату розливу)*
- *Позначення стандарту*
- *Фразу «зберігати в сухому місці»*
- *Інформацію про харчову й енергетичну цінність*









Харчові продукти, що надходять на склади підприємств громадського харчування, повинні відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходитися у справній чистій тарі і супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) із зазначенням дати, часу виготовлення і кінцевого строку реалізації.

- *Терміни та умови реалізації , бакалійних товарів повинні відповідати вимогам нормативних документів.*



Це цікаво!

Найдорожча у світі кава - зі шлунку циветти

Найдорожчою кавою у світі є «Kopi Luwak». Родом ця рідкісна, з незвичайним смаком кава з Індонезії, її плантації розташовані на островах Ява, Суматра і Сулавеси. «Kopi» перекладається з індонезійського як «кава», а «Luwak» - це дрібний звірок, завдяки якому і з'являється на світло ця кава.

Найдорожчий сорт кави в світі виробляють на Східній Яві, неподалік від індонезійського міста Сурабая. Ця кава виробляється за допомогою пальмової циветти, невеликого деревного звірка, схожого на білку. Цей сорт, відомий також під назвою«Копи Luwak», виготовляється вельми незвичайним способом. Циветти поїдають плоди кавового дерева, які проходять через шлунково-кишковий тракт звірка і виходять разом з екскрементами не перевареними.

Фермери збирають плоди кавового дерева на плантаціях Східної Яви. Кавові ягоди збираються в традиційній манері, після чого їх згодовують циветтам. Кавові плоди розкладають на тацях для того, щоб їх з'їли циветти. Після того, як кавові зерна виходять разом з екскрементами, їх чистять, сушать і злегка обсмажують. Працівники збирають кавові боби, вже готові до остаточної промивки та висушування. Після збору співробітник готує кавові зерна, промиваючи їх водою. Зменшення розмірів виробу при висушуванні не відбувається.

Фермер сортує кавові плоди і відбирає ті, які вважаються не придатними для виробництва. Кава отримана від індонезійських циветті відома своїм тонким ароматом, а особливі ферменти в шлунку циветти, надають каві особливо м'який смак. Роздрібна ціна за фунт такої кави коливається від $ 100 до $ 600.

Поставка кави сорту «Kopi Luwak» дуже обмежена: кожен рік на ринок потрапляє всього лише близько 1000 фунтів. У «Спадщині Чайні», невеликий кав'ярні біля австралійського міста Таунсвілл, цей сорт кави подають за $ 50 австралійських доларів за чашку, що становить близько $ 33 доларів США.





Цікаве про чай

Ми п’ємо цей напій ледь не щодня, а то й по кілька разів на день, практично не задумуючись про властивості цього напою, а дарма! Науковцями доведено, що чай попереджає та лікує деякі захворювання.

Скажімо, при регулярному вживанні чаю (особливого зеленого) ви значно менше ризикуєте мати проблеми із серцево-судинною системою, зокрема отримати інсульт. Три чашки чаю в день знижують цей ризик на 11%.

Дослідження також показують, що любителі чаю менше страждають від карієсу, оскільки чай містить таніни – речовину, що попереджує утворенню зубного нальоту та перешкоджає руйнівній дії харчових крохмалів на зубну емаль.

Існує байка, згідно якої слово чай походить від China.
В Китаї є два слова для позначення чаю. На півдні його переважно називають “ те ”, а на півночі – “ ча ”. Англійці прийшли до Китаю з півдня, тому п'ють tea, а ми зайшли з півночі, тому і п'ємо чай.

Корисно знати.

Не вживайте у їжу запліснявілі продукти! Пам’ятайте, що пліснява виділяє токсини, не видимі оку, які потім переходять у товщу продукту.

Не використовуйте також запліснявілі продукти для виготовлення вина, соків, мармеладу і т. ін.

Для упаковки харчових продуктів не використовуйте папір газет та журналів, там у великих кількостях є небезпечні важкі метали — свинець і кадмій.

Дотримуйтесь термінів і умов зберігання продуктів! Пам’ятайте, що при тривалому зберіганні (більше року) спиртових настойок на кісточкових фруктах у розчин переходить сильна отрута — синильна кислота.

Як правильно читати упаковки з чаю

OP (Orange Pekoe) - Високосортові цільнолистові чаї. Виготовляється тільки із цільного скрученого листя. Звичайний Orange Pekoe не містить цінних чайних бруньок (типсів).

BP (Broken Pekoe) - Чай із ломаного або різаного листя.

BOP, BFOP, BGFOP, BTGFOP, BFTGFOP - Система класифікації ломаних чаїв повністю відповідає класифікації цільнолистових.

FOP (Flowery OP) - Верхньолистовий чай (беруться тільки найближчі до бруньки лист) з добавкою типсів.

GFOP (Golden Flowery OP) - Теж FOP, але з більш високим складом типсів.

Гранулированный чай, CTC (Cut, tear & curl) - Листки пропускають через мілкі зубці, які обертаються, ріжуть і скручують їх. Чай заварюється міцніше і має більш яскравий колір, але менш багатий аромат.

TGFOP (Tippy Golden Flowery OP) - Самий високий вміст типсів.

FTGFOP (Finest TGFOP) - Чай із одних бруньок. Самий корисний. Типси виглядають як жовтуваті “ вії ”.

D (Dust) - “ Пил ”, найбільш мілкі частинки чаю (для чаїв в пакетиках).

P - Скручене грубе цільне листя.

F (Fannings) - Висівка, мілкі частинки чаю (для чаїв в пакетиках).



Гречана крупа містить велику кількість крохмалю, білків, до 3% жиру. Є в ній вітаміни B2, PP, E, мінеральні речовини. Каша з неї володіє:
відмінним смаком і поживністю;
антитоксичні властивостями;
виводить з організму холестерин, важкі метали;
запобігає розвитку ішемічної хвороби серця.

Рекомендується при алергіях, захворюваннях на цукровий діабет. Корисна крупа при захворюваннях серця, органів травлення, проблеми з печінкою і так далі.

У крупів з вівса відзначають вдвічі більше рослинних жирів, ніж в гречці. Завдяки наявності магнію, каші з вівса сприяють виведенню жовчі, зменшенню холестерину, зниження рівня цукру в крові. Рекомендуються людям похилого віку.