



День чая — праздник одного из древнейших и
полезнейших напитков на Земле.



Первыми употреблять как напиток и дали название чаю, китайцы. В Китае во время правления династии Тан (618-906 гг. н.э.) чаепитие вошло в обычай.

В Японии чай появился несколько позднее, но известно, что уже в 710-782 гг. его возделывали буддийские монахи. Чай стал известен сначала при императорском дворе, позднее его стали культивировать во всех провинциях страны. Из Китая и Японии чай постепенно распространился по всему миру. Морским и сухопутным путями корабли и караваны верблюдов, а зимой и санным путем чай доставляли в Турцию, Персию, Португалию, Францию, Англию, Голландию, а также через Сибирь в Москву и далее через Варшаву в Берлин.

Царский посол Василий Старков привез в числе прочих подарков русскому государю Михаилу Федоровичу от монгольского Алтын-хана 4 пуда «диковинного сушеного листа». Постепенно чай в России получил самое широкое распространение, а чаепитие, да еще и с пряниками, коврижками, калачами, баранками да пирогами и блинами превратилось в один из национальных обычаем.

Популяризация чая в России и упрочению чаепития способствовало и появление первого русского самовара в середине XVIII века.

Русский самовар – это металлический сосуд для кипячения воды, который традиционно использовался для приготовления чая.

Считается, что первый тульский самовар изготовил Назар Лисицын в 1778 году, хотя промышленное производство началось с разработки уральскими мастерами.

Тула считается центром его производства, где к концу века сформировался привычный нам жаровой самовар, работающий на дровах или угле и ставший символом гостеприимства и русского чаепития, пройдя путь от предмета роскоши до массового бытового прибора.





Ляховская, Лидия Петровна.

Русская кухня : издания для досуга / Л. П.
Ляховская. - СПб. : Кристалл, 2000. - 398 с. : ил. -
ISBN 5-306-00054-1

Книга посвящена уникальному явлению мировой кулинарии - русской кухне. автор, влюбленный в поэзию отечественного застолья, не только дает в руки как начинающим, так и опытным хозяйкам практическое руководство по приготовлению пищи, но и показывает, что понятие национальной культуры охватывает все сферы человеческой деятельности.

Чай – пищевой продукт, представляющий собой молодые листья постепенно вегетирующего растения(кустарника или дерева).

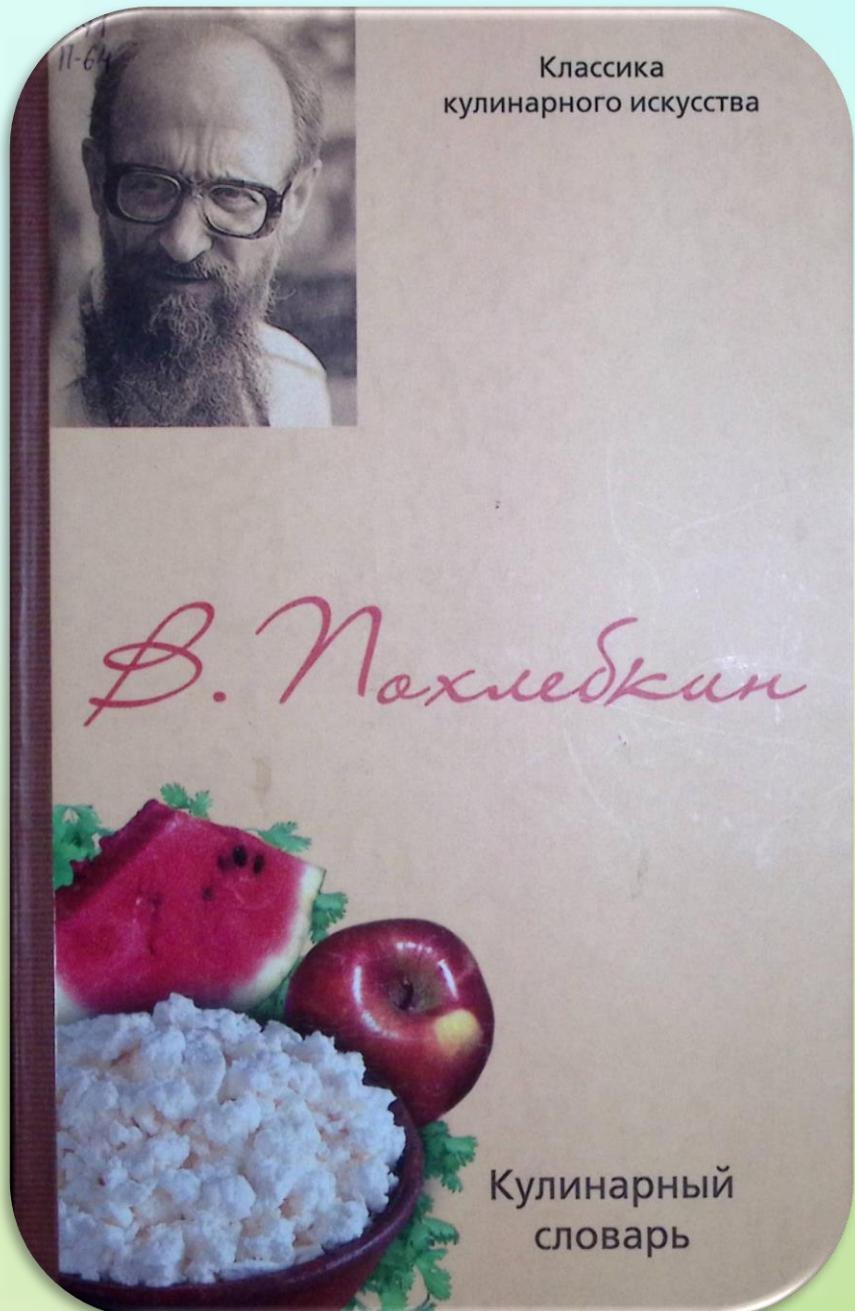


Чай- любимый напиток миллионов людей. Обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости.



Чай не только безвредный, но и чрезвычайно полезный.

Чай очень легко воспринимает посторонние запахи, поэтому его нельзя хранить рядом с остропахнущими продуктами. Хранить чай следует в сухом, хорошо проветриваемом помещении при относительной влажности не выше 70%.



Похлебкин, Вильям Васильевич.

Кулинарный словарь : словарь / В. В.

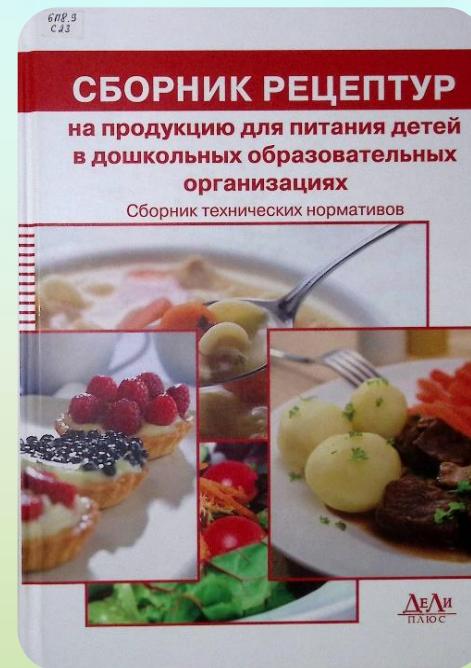
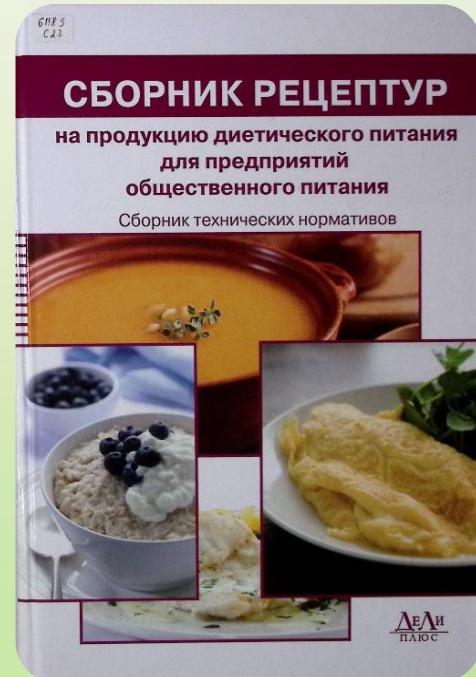
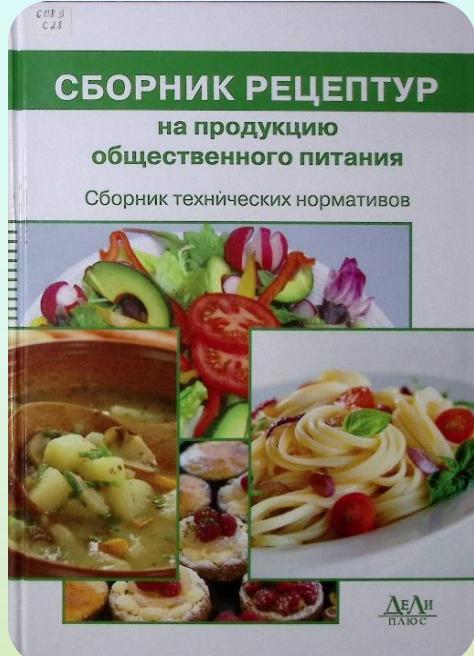
Похлебкин. - М. : ЗАО Центрполиграф, 2007. -

503 с. - (Классика кулинарного искусства). -

ISBN 978-5-9524-3170-6

"Кулинарный словарь", составленный В. В. Похлебкиным - одним из самых популярных отечественных авторов-кулинаров, дает объяснения, толкования и справочный материал по всем категориям терминов, относящихся к области кулинарии: к ее истории, теории, практике, предметам кухонной утвари, столовой посуде, а также рецепты приготовления оригинальных блюд.

Сборники рецептур – это официальные документы общепита (для детсадов, школ, кафе), содержащие точные граммовки и технологии приготовления напитков (чай с лимоном, молоком, травяные) для разных порций и условий.



СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ КУХОНЬ НАРОДОВ РОССИИ

для предприятий общественного питания

Под редакцией профессора А. Т. Васюковой



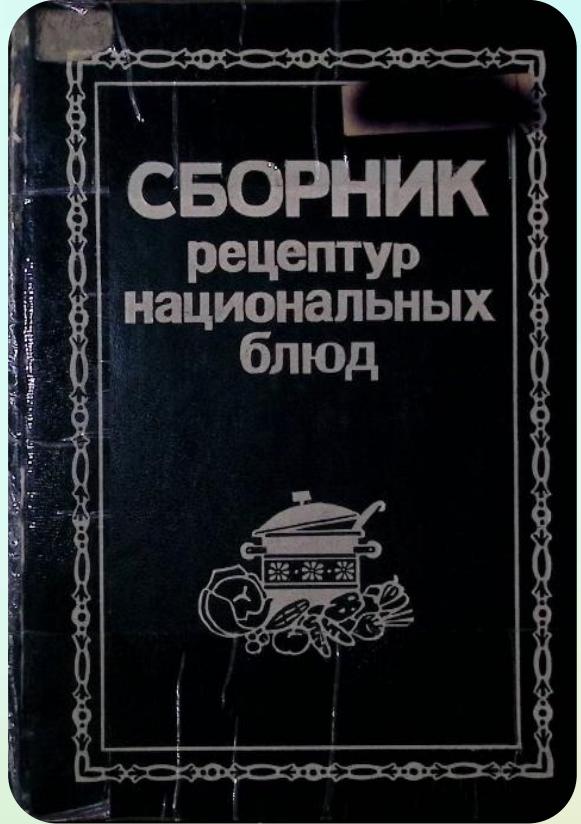
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : сборник / ред. А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России разработан специалистами и практическими работниками отрасли общественного питания. В него вошли наиболее распространенные рецептуры блюд кафе, столовых и ресторанов различных регионов России.

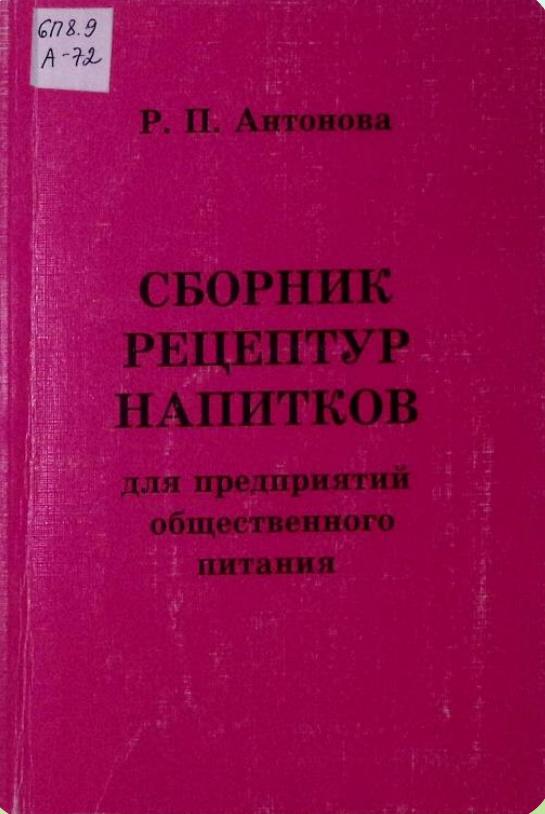
	Брутто, г	Нетто, г
227. Чай по-тувински		
Чай зеленый	4	4
Молоко	100	100
Вода	100	100
Соль	1	1
Курдючное сало или масло топленое	5	5
Выход	5	5
	200	

Кипяченую воду соединить с горячим молоком, добавить зеленый плиточный чай и кипятить 15–20 мин. Напиток процедить и подать в пиалах, добавив соль и жир.





Сборник рецептур национальных блюд : сборник. - М. : Сварог, 1994. - 624 с. - ISBN 5-900236-03-9



№ 174. Чайный згр			
Компоненты	Брутто	Нетто	Брутто
Чай	1500	1272	
Лимон	2 шт.	80	1600
Чай (по рецептуре № 198)	2000	2000	2 шт.
Лимон сокард	500	500	1 л
Выход		3800	2 стакана

Ингредиенты, входящие в згр на четыре части, смешиваются, заливаются кипятком, настрагиваются, складывают в большую чайную чашку, на которой блюдо подают двух ложек и горячую згрю с овощного плетения. Затем все смешивают, пресыщая чаем. Кладут сахар, направляют края и ставят на стол для чаепития.

Перед подачей можно добавлять сахар.

№ 175. Чай по-казахски			
Компоненты	Брутто	Нетто	Брутто
Чай (по рецептуре № 198)	140	140	½ стакана
Сахар	50	50	50
Лимон	24	14	12
Чай сокард (из згр)	20	20	½ стакана
Лимон	22	22	12
Лимон сокард	10	10	10
Выход	10	8	7

В горячем чае растворяется сахар, кладут кружки лимона и добавляют компоненты.

№ 176. Чай по-казахски			
Компоненты	Брутто	Нетто	Брутто
Чай (по рецептуре № 198)	2000	2000	2000
Мята (листья) (сухая)	20	20	2 ч. ложки
Чай (листья) (сухая)	30	30	2 ч. ложки
Бланшерия (листья) (сухая)	10	10	1 ч. ложка
Бланшерия (листья) (сухая)	10	10	1 ч. ложка
Выход	10	10	1 ч. ложка

В отваренном чайнике кладут чай, прорастают зерна зерновой хлебной, держат на пару. Через этот же чайную наливочную чайную засыпать (так чтобы только покрыть чай), если чай не затянулся, добавлять компоненты, разливать чайники в чашки и подают со спасибо.

№ 177. Чай вазовский			
Компоненты	Брутто	Нетто	Брутто
Чай (по рецептуре № 198)	2000	2000	2000
Мята (листья) (сухая)	20	20	2 ч. ложки
Пурпурная роза (сухая)	10	10	1 ч. ложка
Бланшерия (листья) (сухая)	20	20	2 ч. ложки
Бланшерия (листья) (сухая)	10	10	1 ч. ложка
Выход	10	10	1 ч. ложка

Чайные чайнички засыпать, сушину насыпать на чай. В сильно нагретый чайник поместить чай, прорастающие зерна и насыпать на чай чайную пакетиков чайную, в чай пакетиков чай пакетиков и нагреванный чай. Через пятьдесят минут пакетики вынуть и реализовать в чайнике.

Продолжение таблицы раздела из второго збора, книга 2, кото, добавлены к овощам, пасынкам, мясу и птице, зелени и рубленым яйцам, отваренным яичницам.			
11.29. Чайный «Орех» — чайный згр			
Брутто	Брутто	Нетто	Брутто
Чай (листья)	87	87	87
Сахар	21	21	21
Лимон	24	14	12
Мята сокард (зубчиками)	—	129	129
Джем (желе)	60	57	57
Лимон	22	22	22
Лимон сокард	10	10	10
Выход	10	8	7

11.30. Чайный згр

1. Мята пасынковая.

2. Чайный згр.

3. Чайный згр.

4. Чайный згр.

5. Чайный згр.

6. Чайный згр.

7. Чайный згр.

8. Чайный згр.

9. Чайный згр.

10. Чайный згр.

11.31. Ширпотреб (чай с молоком)

Брутто	Нетто
Чай (листья)	100
Молоко	100
Сахар	100
Соль	2
Масло сливочное	20
Выход	100

1. Мята пасынковая.

2. Чайный згр.

3. Чайный згр.

4. Чайный згр.

5. Чайный згр.

6. Чайный згр.

7. Чайный згр.

8. Чайный згр.

9. Чайный згр.

10. Чайный згр.

11.32. Чайный згр.

11.33. Чайный згр.

11.34. Чайный згр.

Антонова, Р. П.

Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания : сборник / Р. П. Антонова. - СПб. : ПрофиКС, 2006. - 130 с. - ISBN 5-903039-05-7

В этой книге собраны рецептуры УНИКАЛЬНЫХ НАПИТКОВ, таких как: аперитивы, айс-крисы, глинтвейны, грэги, крюшоны, қвасы, коктейли, меды, пунши, сбитни, флипы, физы, эликсиры. Помимо рецептур в книгу включены основные правила, технологических инструкций и нормативные материалы по приготовлению и производству напитков. Кроме того, имеется раздел по производству безалкогольных напитков для торговли. Сборник является обязательным для предприятий всех форм собственности, систем и ведомств.

НОВЕЙШИЙ СБОРНИК РЕЦЕПТУР

БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

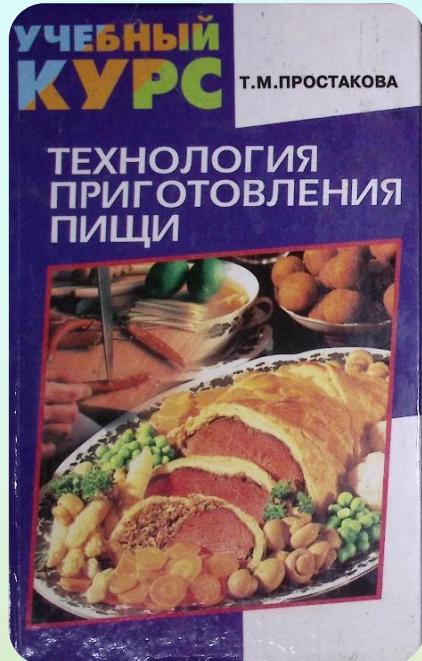
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ



Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания :
сборник. - М. : Дом Славянской книги, 2020. - 576 с.
- ISBN 978-5-91503-209-4

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания. В настоящий сборник включены разделы: холодные блюда; супы; блюда из картофеля, овощей и грибов; блюда из круп; блюда из макаронных изделий; блюда из яиц; блюда из творога; блюда из рыбы, морепродуктов и раков; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика; гарниры; соусы; сладкие блюда; напитки; коктейли; мучные изделия; украинские и национальные блюда. Издание подготовлено с учетом действующих государственных и отраслевых стандартов и предназначено для предприятий общественного питания всех форм собственности.

Технология приготовления чая включает подготовку воды нужной температуры прогрев посуды, засыпание заварки и настаивание 3-15 минут, в зависимости от сорта, с последующим отделением листьев от настоя, чтобы избежать перезаваривания.



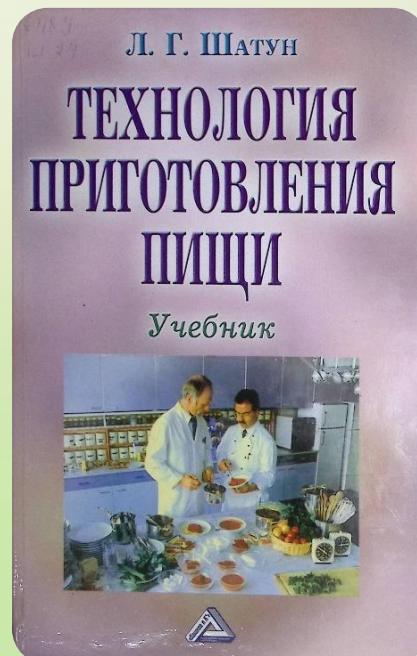
Простакова, Татьяна Михайловна.

Технология приготовления пищи : учебник / Т. М.

Простакова. - Ростов н/Д : Феникс, 1999. - 351 с. -

(Учебный курс). - ISBN 5-222-00796-0

В книге подробно приводятся не только приемы и способы обработки сырья, технология приготовления различных блюд, но и даются рекомендации, как лучше сохранить все питательные вещества продуктов при их тепловой обработке. Книга рассчитана на студентов кулинарных училищ и колледжей, а также на тех, кто хочет уметь готовить здоровую и вкусную пищу.

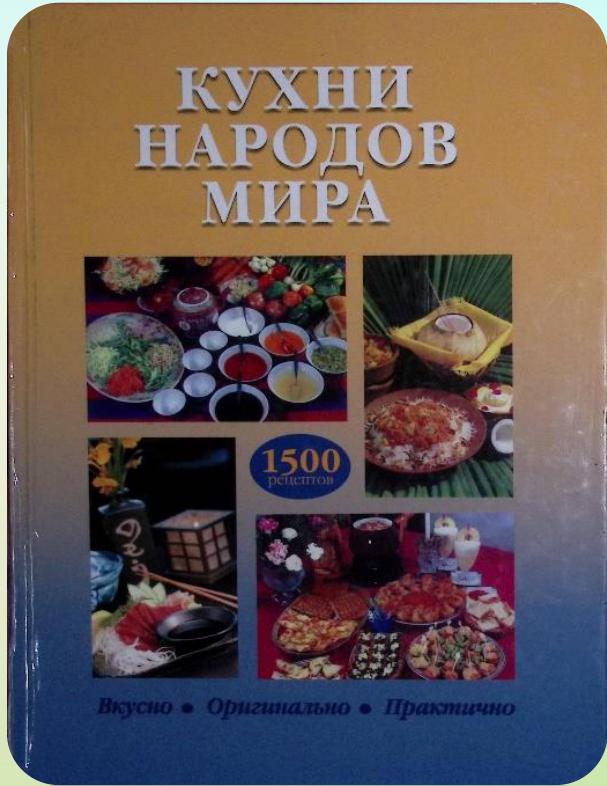


Шатун, Любовь Григорьевна.

Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун. -

2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 479 с. - ISBN 5-94798-845-3

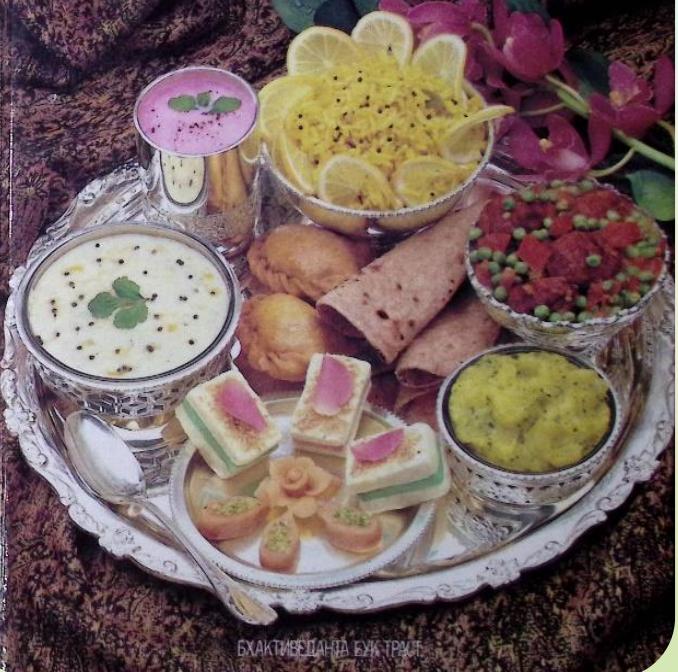
Учебник соответствует государственному образовательному стандарту и дает представления по теории механической и тепловой обработки продуктов, расчетам сырья и потерь при обработке, технологии приготовления пищи с демонстрацией технологических карт и схем. Приведены многочисленные кулинарные рецепты. Даны рекомендации по работе с нормативно-технологической документацией, составлению меню, лечебному питанию. Для контроля знаний предложены контрольные измерители. Для студентов колледжей, учащихся лицеев, училищ НПО; молодых предпринимателей, руководителей столовых, ресторанов.



641
А-30

Адираджа дас

ВЕДИЧЕСКОЕ КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО



БХАКТИВЕДАНТА БУКПРАСТ

Адираджа дас.

Ведическое кулинарное искусство : 133 рецепта
экзотических вегетарианских блюд / Адираджа дас. - Дели :
Бхактиведанта БукПраст, 1993. - 334 с. - ISBN 91-7149-
202-X

Адрак чай Имбирный чай

Имбирный чай — замечательный тонизирующий напиток. Если вы хотите подавать его как прохладительный напиток, добавьте кубика льда, еще немного сахара, лимонного сока и положите в него нарезанные листья мяты.

5 чашек (1,2 л) воды
3 ст. л. мелко нарезанного
свежего имбиря
6 ст. л. сахара или
5 ст. л. меда

шепотка молотого черного
перца
4 ст. л. лимонного или
апельсинового сока
нарубленные листья мяты
(по желанию)

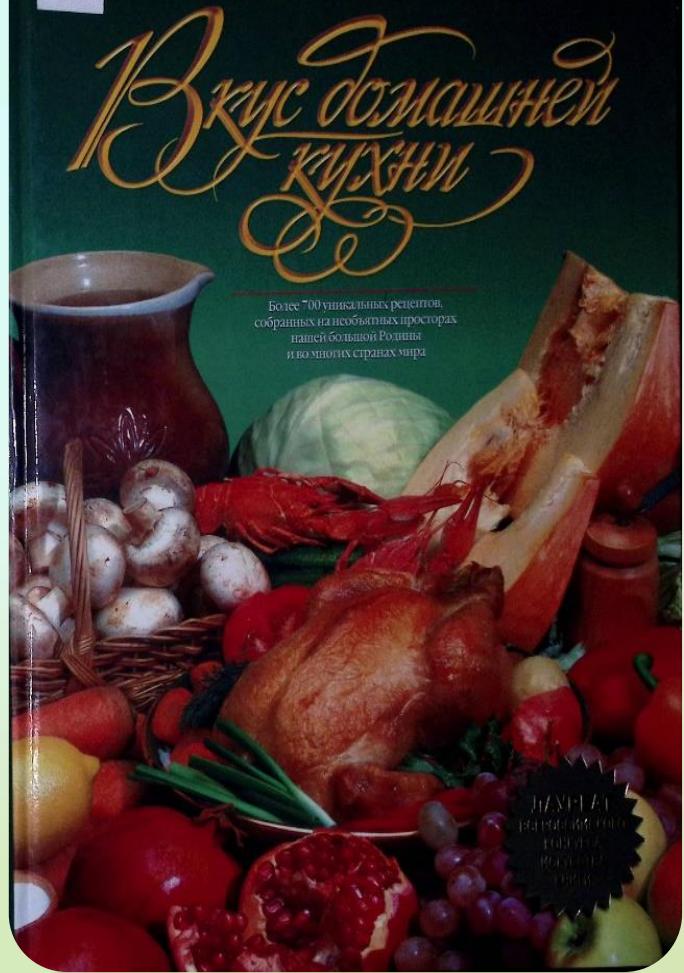
Доведите воду до кипения, бросьте в нее нарезанный имбирь и спишите с огня. Если вы хотите использовать имбирный чай как лекарство при простуде, кипятите его 10 мин с открытой крышкой. Если вместо свежего имбиря вы используете молотый сухой, уменьшите его количество вдвое и держите воду на медленном огне около 20 мин.

Добавьте сахар или мед в смесь и растворите. Процедите, стараясь выжать из имбиря как можно больше жидкости. Добавьте перец и лимонный (или апельсиновый) сок. Подавайте горячим.

Время приготовления — 20 мин

Напитки 313





Меджитова, Эльмира.
Вкус домашней кухни : издания для досуга / Э.
Меджитова. - М. : Экмо, 2007. - 367 с. : ил. -
ISBN 978-5-699-11485-6

633 Кок-чай — зеленый чай по-узбекски
 На 1 стакан измельченного зеленого чая
 1 чайная ложка меда



634 Шар-чай по-киргизски
 На 1 чайную ложку чая
 2 ст. ложки сахара
 400 г сливочного масла
 150 г сметаны
 Душистые травы

635 Пряный чай
 На 1 чайную ложку чая
 2 ложки сахара
 6 чайных ложек сметаны
 1 ложка корицы

630



636 Чай по-турецки
 На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая
 1 чайная ложка меда
 1 чайная ложка сахара
 1 чайная ложка сметаны

637 Холодный чай с медом и корицей
 На 1 чайную ложку чая
 1 чайная ложка меда
 1 чайная ложка корицы

638 Холодный чай «Матэ» по-кубински
 На 1 чайную ложку чая
 1 чайная ложка меда
 1 чайная ложка сахара

639 Замороженный чай по-американски
 На 1 чайную ложку чая
 1 чайная ложка меда
 1 чайная ложка сахара
 1 чайная ложка сметаны



628 Чай черный

На 1 стакан измельченного зеленого чая
 1 чайная ложка меда

629 Чай с молоком по-ивановски

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

630 Чай с молоком по-казахски

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

631 Чай-крем

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

632 Зеленый чай с мятой по-азербайджански

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

633 Зеленый чай с медом и корицей

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

634 Замороженный чай по-американски

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

635 Чай с медом и корицей

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

636 Чай с медом и корицей

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

637 Чай с медом и корицей

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

638 Чай с медом и корицей

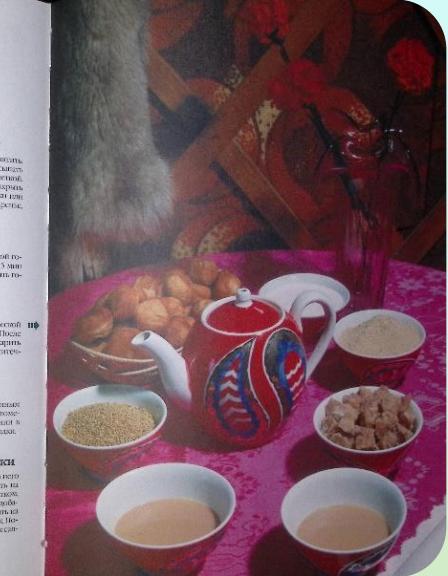
На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу

639 Чай с медом и корицей

На 1 чайную ложку измельченного зеленого чая

Сахар по вкусу



678.9
А-73

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
КОМПЛЕКТ УЧЕБНИКОВ

Н.А.АНФИМОВА
Л.Л.ТАТАРСКАЯ

КУЛИНАРИЯ “ПОВАР КОНДИТЕР”

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

УЧЕБНИК

Анфимова, Нина Алексеевна.

Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л.

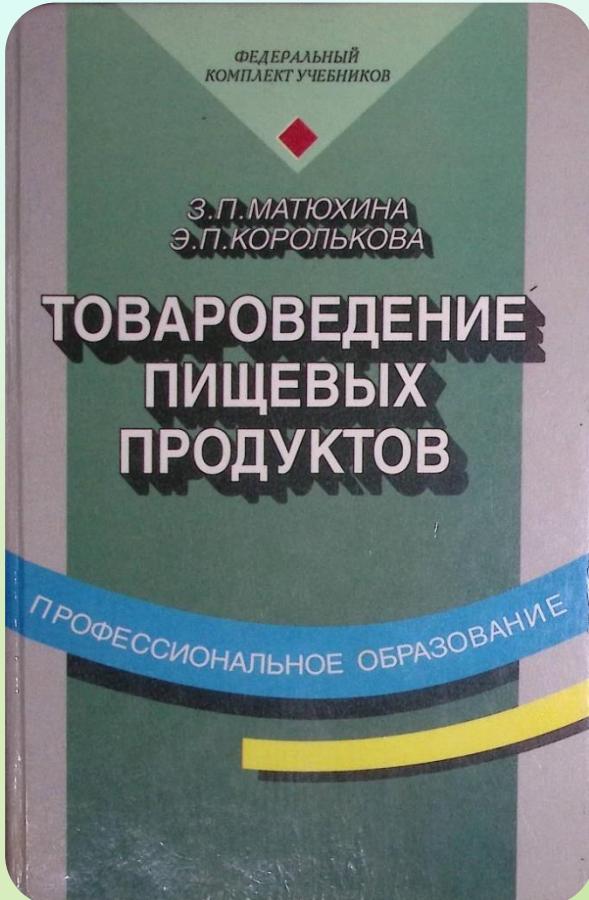
Татарская. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. -

324 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 5-7695-
1241-5

Учебник "Кулинария" написан в соответствии с требованиями Государственного стандарта начального профессионального образования по профессии "повар, кондитер" и примерной учебно-программной документацией на данную профессию. Учебник предназначен для обучения поваров в учебных заведениях начального профессионального образования, а также может быть использован в качестве учебного пособия для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальностям "Технология продукции общественного питания" и "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий".

Повароведение пищевых продуктов — это комплексная наука и учебная дисциплина, которая изучает потребительские свойства продуктов (качество, состав, свойства).

Повароведение чая — это наука о потребительских свойствах чая (аромат, вкус, цвет), его классификации, качестве, маркировке и факторах, влияющих на них (химический состав, условия хранения); изучает виды чая (черный, зеленый, ароматизированный), показатели качества, методы оценки (органолептические и лабораторные), а также требования к его сертификации и особенностям ассортимента, включая редкие сорта.



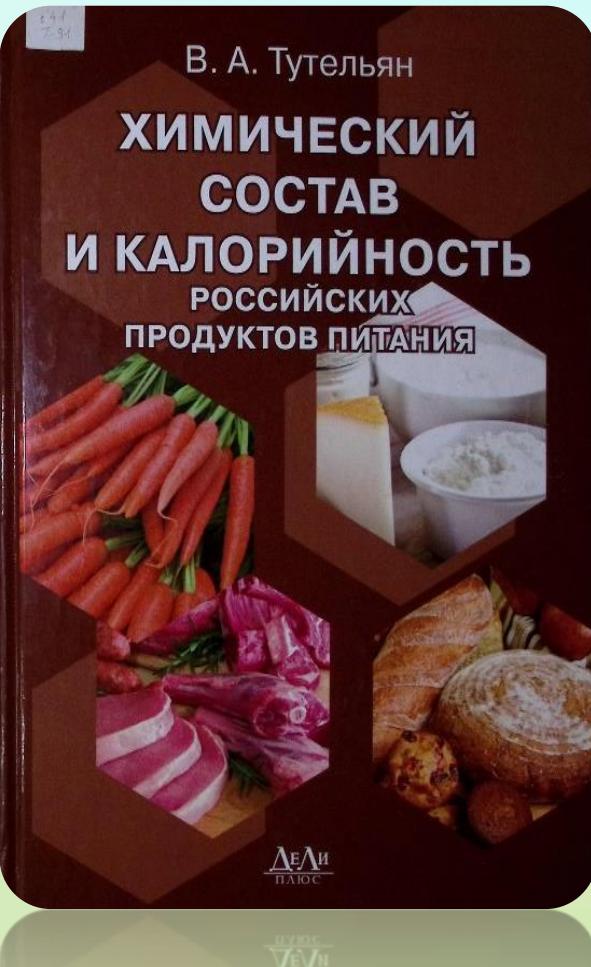
Матюхина, Зинаида Петровна.

Повароведение пищевых продуктов : учебник / З. П.

Матюхина, Э. П. Королькова. - М. : ИРПО ; М. :

Изд. центр "Академия", 2000. - 272 с. : 16 л. ил. : ил.

Учебник составлен в соответствии с действующей учебной программой и государственными образовательными стандартами. В нем приведено описание основных пищевых продуктов, которые используются на предприятиях общественного питания в качестве сырья для приготовления пищи. Даны химический состав, условия хранения и требования к качеству. Учебник может быть использован для практических работников системы общественного питания.



В. А. Тутельян

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И КАЛОРИЙНОСТЬ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Путельян, Виктор Александрович.

Химический состав и калорийность российских продуктов питания : справочник / В. А. Путельян. - М. : Дели плюс, 2012. - 284 с. : табл. - ISBN 978-5-905170-20-1

В справочнике представлены таблицы содержания основных химических веществ в пищевых продуктах, производимых или продаваемых на территории России, и сведения об их калорийности. В таблицах приведено содержание пищевых веществ как в 100 г съедобной части продукта, так и в условной «одноразовой» порции. Приведены сведения о степени удовлетворения этой порцией средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии. Справочник предназначен для работников здравоохранения, пищевой промышленности и сельского хозяйства, занимающихся вопросами производства и потребления пищевых продуктов.

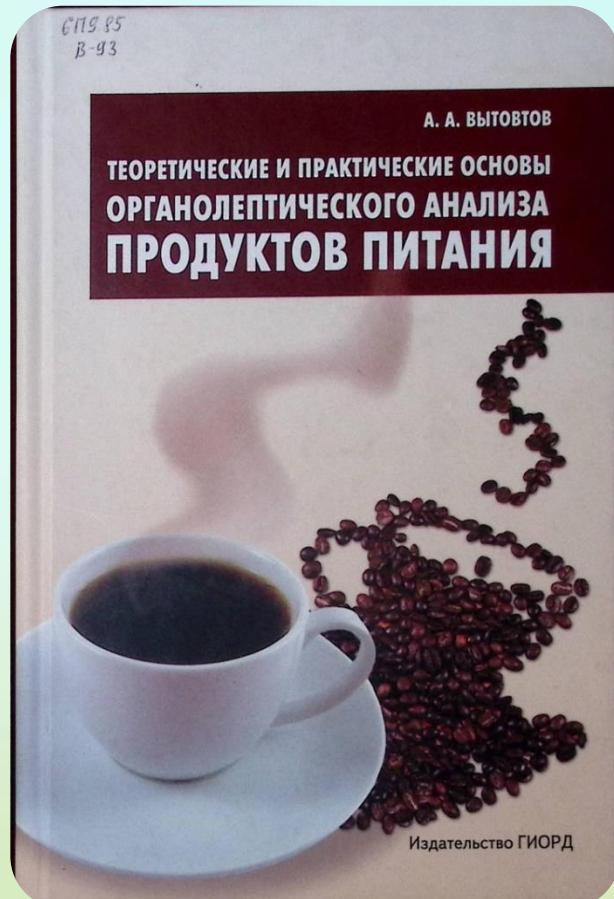
220

330

Код	Продукты	Порция	Вода	Бел	Жир	НЖК	Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зерн
			%	%	%	%	мг%	%	%	%	%	%	%
КИСЕЛИ													
11.1.5													
11.1.5.1	Кисель из имбирного сока по 2-132 (1990)	100	80,2	0,2	0	0	14,0	4,0	18,9	0,1	0,5	0,1	
		200	160,4	0,4	0	0	29,6	8,0	37,8	0,2	1,0	0,2	
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	10	1	0,2	
11.1.5.2	Кисель из клюквы по 2-126 (1982)	100	86,2	0	0	0	9,6	3,4	13,0	0,4	0,3	0,1	
		200	172,4	0	0	0	19,2	6,8	26,0	0,8	0,6	0,2	
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	7	3		
11.1.5.3	Кисель из кураты по 2-130 (1987)	100	84,2	0,4	0	0	9,2	3,7	12,9	1,8	0,3	0,4	
		200	168,4	0,8	0	0	18,4	7,4	25,8	3,6	0,6	0,8	
		%сп. 200	1	0	0	0	0	0	0	7	12		
11.1.5.4	Кисель из сливового варенья по 2-134 (1984)	100	84,0	0,1	0	0	12,7	2,8	15,5	0,1	0,2	0,1	
		200	168,0	0,2	0	0	25,4	5,6	31,0	0,2	0,4	0,2	
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	8	1		
11.1.5.5	Кисель из сушёных яблок по 2-130 (1986)	100	82,4	0,1	0	0	13,3	3,0	16,3	0,9	0,2	0,1	
		200	164,8	0,2	0	0	26,6	6,0	32,6	1,8	0,4	0,2	
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	9	6		
11.1.5.6	Кисель из яблок по 2-128 (1984)	100	75,5	0,1	0,1	0	11,0	12,7	23,7	0,3	0,2	0,1	
		200	151,0	0,2	0,2	0	22,0	25,4	47,4	0,6	0,4	0,2	
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	13	2		
КВАС													
11.1.6													
11.1.6.1	Хлебный	100	93,4	0,2	0	0	5,0	0,2	5,2	0,1	0,3	0,2	
		200	186,8	0,4	0	0	10,0	0,4	10,4	0,2	0,6	0,4	
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	3	1		
ЧАЙ													
11.1.7													
11.1.7.1	Чай с сахаром по 2-154 (1167)	100	92,8	0,1	0	0	0	7,0	0	7,0	0	0	0,1
		200	185,6	0,2	0	0	0	14,0	0	14,0	0	0	0,2
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	4	0		
11.1.7.2	Чай с ромашкой по 2-154 (1168)	100	92,7	0,1	0	0	0	6,8	0	6,8	0,1	0,2	0,1
		200	185,4	0,2	0	0	0	13,6	0	13,6	0,2	0,4	0,2
		%сп. 200	0	0	0	0	0	0	0	4	1		
11.1.7.3	Чай с мятой по 2-154 (1169)	100	90,1	0,7	0,8	0,5	3	6,2	0	6,2	0	0	0,2
		200	180,2	1,4	1,6	1,0	6	16,4	0	16,4	0	0	0,4
		%сп. 200	2	2	4	2	0	0	0	4	0		

Награда

БПБ 85
Б-93



Вытовтов, Анатолий Андреевич.

*Теоретические и практические основы
органолептического анализа продуктов питания :
учебное пособие / А. А. Вытовтов. - СПб. : ГИОРД,
2010. - 232 с. - ISBN 978-5-98879-113-3*

В книге рассмотрены современные сведения о строении и функциях сенсорных систем человека, психофизические основы сенсорного анализа, методология органолептического анализа, основы подготовки испытателей и организации их работы. Кратко приведены основные приемы оценки органолептических показателей пищевых продуктов и обработки полученных результатов. Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям «Товароведение и экспертиза товаров», «Технология продуктов общественного питания», «Технология продуктов питания», а также будет полезно специалистам, работающим в области технологии, товароведения и экспертизы пищевых продуктов, и широкому кругу читателей.

Л.Г. Елисеева, М.А. Положинникова,
А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ И ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

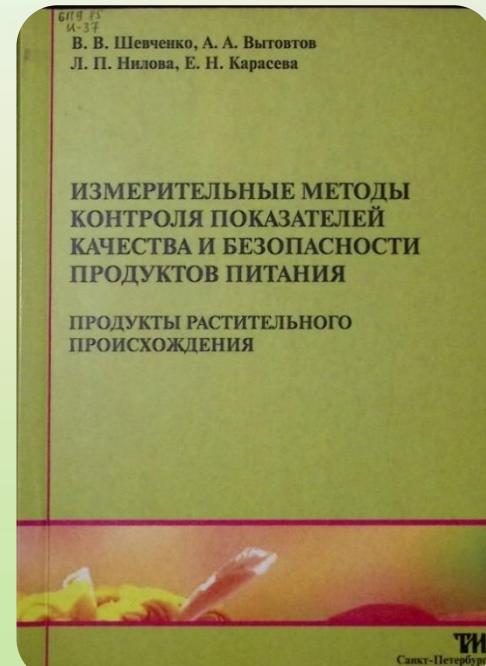
УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



Электронная
библиотечная
система
znanium.com

Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учебное пособие для студ. вузов по спец. 080401 "Повароведение и экспертиза товаров"; рек. УМО / Л. Г. Елисеева [и др.]. - М. : Инфра-М, 2013. - 524 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003821-6

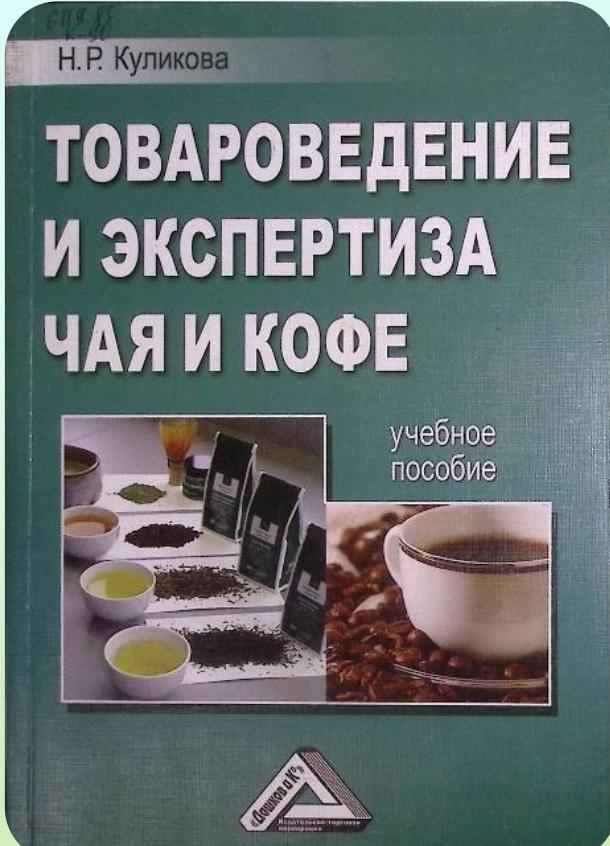
Рассматриваются теоретические основы идентификационной и товарной экспертизы продуктов растительного происхождения, в том числе зерномучных товаров, свежих плодов и овощей, вкусовых товаров, крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров и др. Особое внимание уделяется экспертизе генетически модифицированных пищевых продуктов растительного происхождения. Для студентов, обучающихся по специальности «Повароведение», также специалистов торговли, работников таможенных и экспертных предприятий.



Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания : в 2 ч.; учебное пособие. Ч. 1. Продукты растительного происхождения / В. В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Процессий мост, 2009. - 304 с. : ил. - ISBN 978-5-904406-03-5

Учебное пособие является дополнением к теоретическому курсу «Повароведение и экспертиза товаров». В книге изложены материалы, необходимые для выполнения лабораторных работ студентами вузов. Руководство составлено в соответствии с государственным образовательным стандартом, на основе примерной учебной программы, утвержденной Советом учебно-методического объединения по образованию в области товароведения и экспертизы товаров. В учебном пособии приведены общие для всех групп пищевых продуктов измерительные методы контроля показателей качества и безопасности, а также методы контроля качества плодово-овощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Рассматриваемые лабораторные работы соответствуют современному уровню товароведных исследований и позволяют студентам освоить основные измерительные методы анализа продуктов питания.

Экспертиза помогает определить соответствие стандартам (ГОСТ, ПРПС), выявить дефекты (плесень, посторонние запахи, засорённость) и подтвердить безопасность продукции.

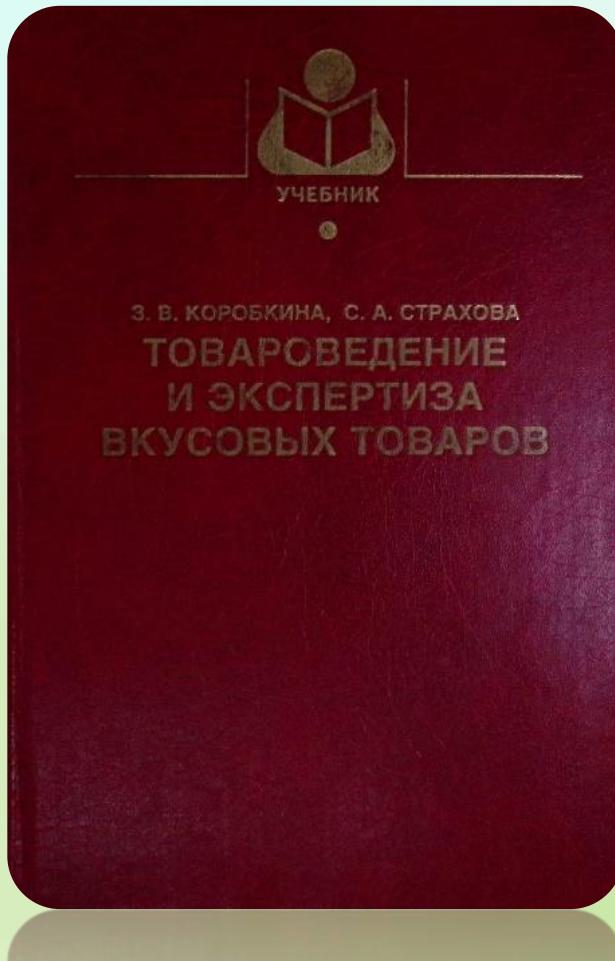


Куликова, Н. Р.

Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие / Н. Р. Куликова. - М. : Дашков и К, 2010. - 168 с. - ISBN 978-5-394-00732-3

В учебном пособии рассматриваются товароведение и экспертиза чая и кофе. Книга основана на действующих ГОСТах, текст сопровождается иллюстрациями и уточняющими таблицами. Для студентов высших и средних специальных учебных заведений, а также всех интересующихся этими древними напитками.

Повароведение вкусовых товаров — это раздел науки и учебной дисциплины, который изучает группу пищевых продуктов, содержащих вещества (алкалоиды, эфирные масла, органические кислоты), стимулирующие нервную систему, улучшающие вкус, аромат и усвоение пищи, а также требования к их качеству, классификации и потребительским свойствам, включая чай.



Коробкина, Зоя Васильевна.

Повароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / З. В.

Коробкина, С. А. Страхова. - М. : КолосС, 2003. - 352 с. : ил. -

(Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). -

ISBN 5-9532-0055-2

На основе новейших научных данных описаны основные группы вкусовых товаров: этиловый спирт, водка, ликероводочные изделия, импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, қалъадос и др.), виноградные и плодовые вина, коньяк, пиво, безалкогольные напитки, чай, кофе и их заменители, пряности и приправы. Рассмотрены характеристика сырья, влияние технологических процессов на качество и сохранность готового продукта, причины возникновения и уделено классификации товаров, проведению экспертизы и выявлению фальсификации. Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 351100 'Повароведение и экспертиза товаров (по областям применения)', преподавателей и аспирантов, работников органов сертификации и торговли.

679.85
Ч-44

и.п. Чепурной

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

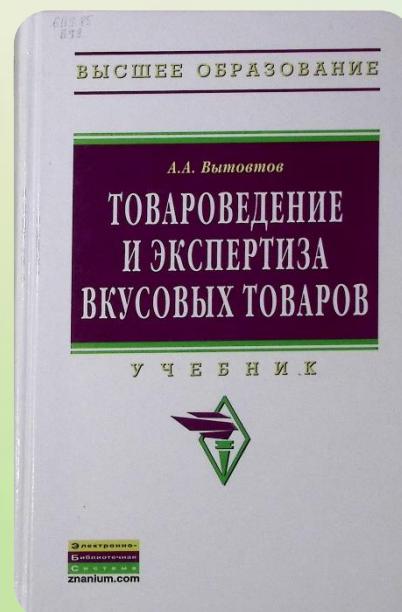
учебник



Чепурной, Иван Петрович.

Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / И. П. Чепурной. - М. : Издательско-книготорговый центр "Маркетинг", 2002. - 404 с. - ISBN 5-94462-168-0

Вкусовые товары включают очень разнообразные по составу и свойствам продовольственные товары: чай и кофе, пряности и приправы, безалкогольные и алкогольные напитки. В данной книге представлены достаточно полные сведения о классификации этих групп товаров, приводятся факторы, формирующие и сохраняющие их качество. Впервые приводятся методологические подходы к проведению экспертизы этой группы товаров с использованием как современных методов анализа, так и оригинальных экспресс-методов. Для студентов, аспирантов, исследователей и широкого круга читателей, интересующихся данной группой товаров.



Вытвортов, Анатолий Андреевич.

Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / А. А. Вытвортов. - М. : Инфра-М, 2015. - 576 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4

Учебник написан с учетом требований Федерального закона «О техническом регулировании» общих и специальных технических регламентов, других нормативных документов. Рассмотрены потребительская ценность, классификация, основы технологии, фальсификация, требования к упаковке, маркировке, условиям хранения, требования к показателям качества и безопасности, оценка соответствия, экспертиза различных групп и видов вкусовых товаров. Для студентов высших и средних профессиональных образовательных учреждений, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», слушателей системы повышения квалификации, а также практических работников.

