

Těstoviny

- sušení nekyprěného pšeničného těsta z mouk z tvrdé pšenice
- těstoviny nevaječné - vodové
- těstoviny vaječné
- skupina podskupina
 - vaječné sušené
 - bezvaječné nesušené
 - semolinové plněné
 - celozrnné zmrazené
 - domácí balené vakuové
 - ostatní v interní atmosféře
- těstoviny
 - dlouhé
 - středně dlouhé
 - krátké
- těstoviny
 - zavářkové (plněné)
 - přílohové (s přísadami, speciální)
- posuzování
 - senzoricky
 - vzhled, barva, vůně, vlhkost
 - laboratorně
 - varná zkouška, kyselost, popel, množství vajec, barvení
 - vzhled
 - bez deformací, hladký povrch, sklovitý lom, bez škůdců
 - barva
 - žlutá
 - vůně
 - příjemná, bez cizích pachů
 - varná zkouška
 - čas, nabobtnání a rozvařivost
- plněné těstoviny
 - torteliny
 - ravioly
- těstoviny s přísadami
 - vitamíny B1, B2
 - mouka – sójová, celozrnná, kukuřičná
 - zelenina
 - bylinné přísady
 - mořské řasy
- těstoviny speciální
 - bezlepkové
 - vlasové rýžové nudle
- instanční nudle
- hotové těstovinové pokrmy

Přírodní sladidla

- ve vodě rozpustné sladce chutnající látky na bázi přírodních sacharidů, zejména sacharózy, dextrózy, fruktózy, laktózy
- cukr
 - sacharóza upravená do krystalů, moučky, kostek, homolí, doplněná přídatnými látkami, nebo látkami určené k aromatizaci
- tekuté výrobky z cukru
 - výrobky na bázi vodných roztoků sacharózy
- sladidla
 - cukr
 - rafinovaný cukr řepný nebo třtinový (sacharóza)
 - min. 99,7 sacharózy
 - surový cukr
 - krystaly sacharózy se zbytky matečného sirupu
 - řepa cukrová
 - třtina cukrová
 - přírodní sladidla
 - cukr extra bílý
 - cukr bílý
 - cukr polobílý
 - moučka s obsahem protihrudkujících látek
 - tvarovaný cukr (kostky)
 - cukr s přísadami
 - přírodní cukr
 - kandys
 - tekuté výrobky z cukru
 - tekutý cukr
 - karamel
 - hnědý cukr
 - vyšší obsah minerálních látek
 - přírodní cukr
 - posuzování cukru
 - barva bílá
 - chuť sladká
 - vůně bez pachů
 - konzistence sypká
 - požadavky na mletí
 - vady
 - tmavší barva
 - zvlhnutí
 - kandys
 - cukr škrobový (glukosa)
 - škrobový cukr
 - sirup z inertního cukru
 - směs sacharózy a invertního cukru
 - min. 50% invertního cukru v sušině

- doplněny rostlinnými extrakty, příchutě
- MED
 - Nektar
 - Medovice
 - Voda 17
 - Fruktóza 38
 - Glukóza 31
 - Sacharóza
 - Květový
 - Medovicový
 - Med smíšený
 - Vykapaný
 - Samovolně odkapaný
 - Vytočený
 - Odstředěný
 - Plástečkový
 - Lisovaný
 - Nejmenší kvalitu
 - Senzorické hodnocení
 - Mikroskopické hodnocení
 - Pilová zrnka
 - Laboratorně
 - Obsah vody
 - Vady
 - Mechanické znečištění
 - Pěna
 - Kvašení
 - Cizí pachy
- JAVOROVÝ SIRUP
 - Hustší kapalina zlatohnědé barvy, aromatické látky, sacharóza
- Sladidla
 - Klasická, náhradní, sacharidická, nesacharidická, energetická, neenergetická, přírodní, syntetické, intenzivní
- Hlavní kritéria pro použití sladidla
 - Bezpečnost
 - Kvalita chuti
 - Rozpustnost
 - Stabilita
 - Cena
- Sacharin
 - Vysoká sladivost
- ČOKOLÁDA
 - Pražené boby ---drcení--- kakaová drť---mletí---kakaová hmota---lisování---kakaový koláč---mletí---kakaový prášek
 - Kakaové máslo
 - Čokoláda

- Kakaová hmota, cukr, kakaové máslo, přísady
- Jakostnější čokolády
 - Více kakaových součástí více jak 35%
- Mléčná, smetanová, neslazená, hořká, na vaření, hořkomléčná
- Čokoládové polevy hořká, mléčná se smíšeným obsahem sacharózy
- Lesklá, stejnoměrné barvy, tvrdého lomu, rozplývavost
- Vady
 - Šednutí(temperování, skladování), orosená, plesnivá, žluklá, přítomnost živočišných škůdců
- Čokoládové bonbony – 25% čokolády vložka + čokoládová poleva
- Formované
 - S náplněmi
- Máčené
 - Různé druhy vložek (želé)
- Polomáčené
- Čokoládové dražé
 - Různé druhy vložek
- Vady
 - Vytékání krémových náplní
 - Tvrdnutí vložek
 - Propadlé vložky
 - Chuťové aromatické vady
- VEDLE KAKAOVÉHO MÁSLA OBSAHUJE ROSTLINNÉ TUKY
-