

## курица товароведная характеристика



Загрузок: 2867

Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★

Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет



196

Нравится

100

Твитнуть

g+1

50

95



161 комментариев

В



**Саша**

Благодарочка за все!

1 минуту назад



**Ангелина**

Побольше бы таких сайтов.

1 минуту назад



**Гриша**

Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!

1 минуту назад



**Марина**

Всем советую, качает быстро.

1 минуту назад



**Леша**

не поверил глазам, есть все. спасибо!

1 минуту назад



**Оксана**

Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.

1 минуту назад

Картофель – клубень покрыт корой, на поверхности образуется кожура, на поверхности есть глазки. Картофель содержит воды 70–80%, крахмала 12-25%, клетчатки 0,2-1,3%, минеральных веществ 0,5-2%, витамины С, В 1, В 2, В 6, РР. Очищенный картофель на воздухе быстро желтеет. Чтобы предотвратить это его хранят в воде – не более 2-3 часов или без нее но подвергают сульфитации. Энергетическая ценность 100 гр. – 83 ккал. Тема 7 План: 1. Товароведная характеристика яйца. 2. Товароведная характеристика яичных продуктов. Яйцо состоит из скорлупы (12%), белка (56%) и желтка (32%). Рис. – Строение куриного яйца 1 – скорлупа 2, 3 – подскорлупные пленки 4 – белок 5 – желток 6 – воздушная камера 7 – градинки 8 – зародышевый диск Химический состав куриного яйца · белки – 12,8 % · жиры – 11 ... Содержание Введение. 3 1 Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы.. 5 2 Морфологический состав птицы.. 9 3 Факторы, формирующие качество мяса домашней птицы.. 11 4 Классификация и ассортимент мяса домашней птицы.. 21 5 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мяса домашней птицы 25 6 Фальсификация мяса домашней птицы.. 32 7 Требования к качеству мяса домашней птицы.. 38 Заключение. 51 Список используемых источников. Страница 1 Мука - порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков (ржи, пшеницы и др.) Высший сорт – мука мягкая на ощупь, цвет белый с кремовым оттенком. Используют для выпечки изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, для приготовления домашней лапши, теста для пельменей, Вареников, сырников. Первый сорт – мягкая, белого цвета с легким желтоватым оттенком. Товароведная характеристика яиц и яичных товаров Строение и химический состав яйца. Технологии и современные методы производства пищевых яиц, распространенные породы кур. Классификация и ассортимент яиц: диетические, столовые, требования к их качеству, правила маркировки, упаковки и транспортировки. 1. Товароведная характеристика и экспертиза качества слабоалкогольных и безалкогольных напитков Химический состав и пищевая ценность слабоалкогольных и безалкогольных напитков, факторы... Товароведная характеристика сырья в каталоге лучших рефератов сети, всего более 300 000 работ СОДЕРЖАНИЕ ВВЕДЕНИЕ . ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОРОЖЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ НА ПРИМЕРЕ КУРИНЫХ ОКOROЧКОВ .1 Особенности анатомии цыплят-бройлеров .2 Химический состав и пищевая ценность мяса цыплят-бройлеров и куриных окорочков 1.3 Факторы, формирующие качество .3.1 Использование комбикормов и антибиотиков в питании бройлеров 1.3.2 Технология производства полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров .4 Классификация полуфабрикатов из мяса птицы .5 Факторы ... Реферат по товароведению продтоваров Тема: Товароведная характеристика рулетов и шашлыка Санкт-Петербург 2009 год 1. Характеристика рулета 2. Характеристика шашлыка 3. Сырьё для приготовления рулета 4. Сырьё для приготовления шашлыка 5. Технология приготовления рулета 6. Технология приготовления шашлыка 7. Упаковка и маркировка рулета 8. Ассортимент рулетов 9. Ассортимент шашлыков 10. Показатели качества рулетов 11. Требования к качеству шашлыков 12. Хранение и транспортировка рулетов 13.