



**Антонюк І. Ю.**

Кава. Какао. Шоколад : навч. посіб. / І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, Т. О. Марцин ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 112 с.

ISBN 978-966-918-139-8

DOI: 10.31617/np.knute.2024-185

У навчальному посібнику наведено інформацію щодо історії розвитку кави, какао, шоколаду, видів та сортів кави, особливості обробки сировини, характеристики асортименту та технології окремих груп кави та напоїв на основі кави, какао, шоколаду.

Навчальний посібник призначено для студентів, які навчаються за спеціальностями «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», викладачів профільних ЗВО III–IV рівнів акредитації, практичних працівників закладів ресторанного господарства та усіх, хто цікавиться

кулінарією.

**Зам. 185/24**

**Ціна 210,00 грн**

## **ЗМІСТ**

<b>ВСТУП</b> .....	4
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ З КАВИ І КАВОВИХ НАПОЇВ</b> .....	7
1.1. Характеристика видів і сортів кави .....	7
1.2. Хімічний склад і харчова цінність кави .....	12
1.3. Технологія виробництва кави.....	14
1.4. Способи приготування кави і кавових напоїв .....	17
1.5. Посуд для подавання кави і кавових напоїв .....	22
1.6. Техніка приготування і подавання кави і кавових напоїв .....	24
1.7. Правила споживання та подавання кави .....	33
1.8. Технологія кави і кавових напоїв.....	35
<b>РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ З КАКАО І ШОКОЛАДУ</b> .....	86
2.1. Характеристика процесу культивування какао. Обробка какао-бобів .....	86
2.2. Хімічний склад і харчова цінність какао-бобів.....	91
2.3. Технологія напоїв з какао та шоколаду .....	92
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	106
<b>ДОДАТКИ</b> .....	107