



**Медведева А. А.**

**Производство конфет и шоколада: технологии, оборудование, рецептуры. – СПб.:  
Изд-во ДНК, 2007 – 256 с.**

**ISBN 5-901562-61-5**

Книга предназначена для студентов, широкого круга специалистов, а также предпринимателей, которые хотят заняться кондитерским производством.

Более чем 30-летняя работа в кондитерской промышленности, посещение промышленных выставок и ярмарок позволили собрать большое количество информации.

Книга состоит из двух частей. Первая часть полностью посвящена производству разных видов конфет, вторая – шоколада и какао-порошка. В приложениях изложены сведения, которые полезно и необходимо знать для правильного составления рецептур кондитерских изделий.

Мне хотелось бы поблагодарить моих друзей за их неоценимую помощь в работе над книгой.

