**Шоколад**

Шоколад - одна из самых популярных конфет в мире. Каждый год жители Соединенных Штатов в совокупности съедают более 2,8 миллиарда фунтов стерлингов. Однако не все шоколадные батончики созданы равными! Этот набор данных содержит экспертные оценки более 1700 отдельных шоколадных батончиков, а также информацию об их региональном происхождении, процентном содержании какао, разновидности используемых шоколадных бобов и месте их выращивания.

Вкусы какао рейтинговая система:

5= элита (выходящая за обычные пределы)

4= премиум (превосходное развитие вкуса, характера и стиля)

3= удовлетворительно (3,0) - похвально (3,75) (хорошо сделано с особыми качествами)

2= разочаровывает (сносно, но содержит по крайней мере один существенный недостаток)

1= неприятное (в основном невкусный)

Каждый шоколад оценивается с точки зрения сочетания как объективных качеств, так и субъективной интерпретации. Рейтинг здесь представляет только опыт работы с одним баром из одной партии. Номера партий, винтажи и даты проверки включаются в базу данных, когда они известны.

База данных узко сфокусирована на простом темном шоколаде с целью оценить ароматы какао, когда они превращаются в шоколад. Рейтинги не отражают преимущества для здоровья, социальные миссии или органический статус.

Ароматизатор является самым важным компонентом ароматизаторов какао-рейтингов. Разнообразие, баланс, интенсивность и чистота вкусов-все это учитывается. Это возможно для прямолинейного шоколада с одной нотой, чтобы оценить так же высоко, как сложный вкусовой профиль, который меняется повсюду. Генетика, терруар, послеуборочные технологии, обработка и хранение - все это можно обсудить при рассмотрении вкусового компонента.

Текстура оказывает большое влияние на общий опыт, и также возможно, что связанные с текстурой проблемы повлияют на вкус. Это хороший способ оценить видение создателей, внимание к деталям и уровень мастерства.

Aftermelt-это послевкусие после того, как шоколад растаял. Более качественный шоколад задержится и будет длительным и приятным. Поскольку последующий расплав-это последнее впечатление, которое вы получаете от шоколада, он получает равное значение в общей оценке.

Общее мнение-это действительно то, где рейтинги отражают субъективное мнение. В идеале это моя оценка того, сработали ли вышеперечисленные компоненты вместе, а также мнение о развитии вкуса, характере и стиле. Именно здесь каждый шоколад обычно может быть обобщен самыми яркими впечатлениями, которые вы запомнили бы о каждом шоколаде.

Признание

Эти рейтинги были составлены Брэди Брелински, основателем Манхэттенского шоколадного общества. Для получения актуальной информации, а также дополнительного контента (включая интервью с производителями шоколада craft), пожалуйста, посетите его веб-сайт: ароматы какао

Вопросы:

Где выращиваются самые лучшие какао-бобы?

Какие страны производят самые высокорейтинговые слитки?

Какова связь между процентом сухих веществ какао и рейтингом?

**Колонки**

|  |  |
| --- | --- |
| Англ | Рус |
| Company (Maker-if known)  Name of the company manufacturing the bar.  Specific Bean Originor Bar Name  The specific geo-region of origin for the bar.  REF  A value linked to when the review was entered in the database. Higher = more recent.  ReviewDate  Date of publication of the review.  CocoaPercent  Cocoa percentage (darkness) of the chocolate bar being reviewed.  CompanyLocation  Manufacturer base country.  Rating  Expert rating for the bar.  BeanType  The variety (breed) of bean used, if provided.  Broad BeanOrigin  The broad geo-region of origin for the bean. | Компания (производитель - если известно) название компании, производящей брус.  Конкретное происхождение Боба или бар назовите конкретный географический регион происхождения бара.  REF-значение, связанное с тем, когда проверка была введена в базу данных. Выше = совсем недавно.  Дата рецензирования Дата публикации рецензии.  Какао-процент какао-процент (темнота) рассматриваемого шоколадного батончика.  Местонахождение компании производитель базовая страна.  Рейтинг Экспертный рейтинг для бара.  Тип бобов используемая разновидность, если таковая имеется.  Широкое происхождение бобов широкий географический регион происхождения бобов. |