**Тест по теме:** Подготовка кондитерского производства

1. Дать определение: Мука-это…………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………….

2. Сорта муки

а) …………………………………………………………….

б) ……………………………………………………………

в) …………………………………………………………….

г) …………………………………………………………….

3. Сорт муки, имеющий белый цвет, тонкий помол

а) высший

б) первый

в) второй

г) обдирная мука

4. Качество муки не характеризуется

а) цветом

б) запахом

в) липкостью

г) помолом

5. В рецептурах мука по стандарту содержанием влаги соответствует

а) 15%

б) 14,5%

в) 14%

г) 13,5%

6. В муке крахмала содержится до ………………………… %.

а) 50%

б) 60%

в)70%

г)80%

7. Сырьё, имеющее белый цвет с кристаллическим блеском, при перетирании между пальцами хрустит…………………………………………………………….

8. Виды крахмала

а)…………………………………………..

б)………………………………………….

9. Белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свёклы

а) крахмал

б) сахарный песок

в) аммоний

г)сода пищевая

10. В 1 дитре холодной воды можно растворить до ……….. кг сахара

11. Дайте определение: Мёд-это………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………..

12. Перед использованием мёд подогревают до ……..градусов

а) 40 градусов

б) 60 градусов

в)80 градусов

г) 100 градусов

13. Жидкость, бесцветная или светло-желтая тягучая.

а) мёд натуральный

б) патока крахмальная

в) сироп глюкозный

г) жженка

14. Продукт, обладающий связующими свойствами и является пенообразователем

а) сода пищевая

б) аммоний

в) крахмал картофельный

г) яйцо куриное

15. Обработка яиц, состоит из следующих операций:

1…………………………………………………………………………………………………………………………

2………………………………………………………………………………………………………………………….

3………………………………………………………………………………………………………………………….

4…………………………………………………………………………………………………………………………..

16. Меланж- это…………………………………………………………………………………………………………

17. Яичный порошок растворяют в воде, температура которой ……………………….. градусов.

18. Продукт, состоящий из воды, сухих веществ, в состав которого входит молочный жир, белки, молочный сахар

а) молоко цельное

б) йогурт

в) сметана

г) сливки

19. Перед использованием молоко ………………………………………………………………………………….

20. Продукт, полученный путём выпаривания до 1/3 объёма цельного иолока с добавлением сахарного сиропа

а) сгущённое молоко

б) молоко цельное

в) молоко сухое

г) сухие сливки

21. Выберите неправильный ответ: Сливки выпускают:

а) 35% жирности

б) 20% жирности

в) 10% жирности

г) 2 % жирности

22. Продукт, вырабатываемый из пастеризованных сливок путём сквашивания молочнокислыми бактериями.

а) сметана

б) кефир

в) ацидофильная смесь

г) снежок