18-24.05.20 г. Гр.27 з МДК 07.02 Выполнил(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Выполнить тестовые задания**  
  
УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ / правильные ответы.  
  
А1.Укажите процентное стандартное содержание влажности муки:  
а) 14,5-15%;  
б)15-15,5%;  
в)13,5-14%;  
  
А2. Укажите сорт муки, используемый для приготовления дрожжевого теста:  
а) первый;  
б) высший;  
в) второй;  
  
А3. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:  
а) 25-350 С;  
б) 45-500 С;  
в) 20-250 С;  
г) 50-550 С.  
  
А4. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов:  
а) механический;  
б) биологический;  
в) химический.  
  
А5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом:  
а) с большим количеством сдобы;  
б) с малым количеством сдобы;  
в) с кремом, глазированные.  
  
А6. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины данного дефекта теста:  
а) тесто перебродило;  
б) недоброкачественные дрожжи;  
в) сахар положен сверх нормы.  
  
А7. С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают:  
а) для удаления посторонних примесей;  
б) для насыщения кислородом;  
в) для улучшения пекарских свойств муки.  
  
А8. Сырье для приготовления дрожжевого теста:  
а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;  
б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;  
в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;  
г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.  
  
А9. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:  
а) добавление аммония углекислого  
б) добавление соды;  
в) взбивание;  
г) добавление дрожжей.  
  
А10. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины данного дефекта теста:  
а) тесто перебродило;  
б) недоброкачественные дрожжи;  
в) сахар положен сверх нормы.  
  
А11. Тарталетки изготавливают из:  
а) песочного теста;  
б) заварного теста;  
в) сдобного пресного теста;  
г) из дрожжевого теста.  
  
А12. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?  
а) для удаления избытка углекислого газа;  
б) для прекращения брожения;  
в) для равномерного распределения дрожжей;  
г) для удаления этилового спирта.  
  
А13. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают  
виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш. Какое это изделие?  
а) ватрушка;  
б) кулебяка;  
в) расстегаи.  
  
А14.Выберите изделия приготовленные из дрожжевого теста:  
а) Блины  
б) Оладьи  
в) Профитроли  
г) Пельмени  
д) Лапша  
е) Вареники  
ж) Блинчики  
з) Расстегаи  
и) Ватрушки  
к) Тарталетки  
  
А15. Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно?  
а) опарный;  
б) безопарный.

А16. С какой целью в воздушное тесто в водится лимонная кислота?  
а) для улучшения вкуса теста;  
б) для укрепления структуры теста;  
в) для приготовления белого цвета тесту.  
  
А17. Наличию каких компонентов достигается рассыпчатость в песочном тесте?  
а) сахар;  
б) молоко;  
в) масло сливочное;  
г) эссенция;  
  
А18. Для приготовления пирожного «Картошка обсыпная» используют полуфабрикат теста  
а) заварной полуфабрикат  
б) бисквитный полуфабрикат  
в) слоеный полуфабрикат  
г) воздушный полуфабрикат  
  
А19. Марципан готовят из  
а) сахарной пудры  
б) миндаля  
в) карамели  
г) муки  
  
А20. Сроки хранения тортов с сливочным кремом?  
а) 36 часов  
б) 6 часов  
в) 24 часа  
г) 72 часа  
д) 7 часов

УРОВЕНЬ В.  
Сформулировать предложение, вставляя пропущенные слова.  
В1. Для жизнедеятельности дрожжей необходим \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
  
В2. Во время взбивания тесто насыщается \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в виде мелких \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
  
В3. Установите соответствие между видом теста способом разрыхления  
Вид теста Способ разрыхления теста  
1Пряничное тесто (заварное) А Приготовление с химическими разрыхлителями  
2Слоеное тесто Б Приготовление взбиванием  
3Бисквитное тесто В Приготовление заварным способом  
4Песочное тесто Г Приготовление путем слоеобразования  
  
  
УРОВЕНЬ С.  
С1. Определить потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 штук булок массой по 50 г. На 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста.