**Гр.27 з/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ф.И.**

**Учебники:** Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

**Тестовые задания 2 по теме «Песочное тесто и изделия из него», «Заварное тесто и изделия из него»   
1 вариант**  
1. При приготовлении песочного п/ф происходит разрыхление теста  
А. механическое Б. химическое В. слоеобразование Г. биологическое  
2. Температура выпечки песочного п/ф составляет в (0 С),  
А. 200-220; Б. 240-250; В. 190-210; Г. 260-270.  
3. Для приготовления корзиночек из песочного теста используют следующее сырье:  
А. маргарин или масло сливочное, сахар, мука, яйца, сода пищевая, аммоний углекислый, эссенция пищевая, соль;Б. Маргарин, сахарная пудра, яйца, сода пищевая, мука, вода, аммоний углекислый;В. Маргарин, сахарная пудра, сода пищевая, мука, аммоний углекислый, молоко, соль, яйца;Г. маргарин или масло сливочное, аммоний углекислый, сахар, мука, соль пищевая эссенция, сметана.  
4. Соотношение жира и сахара в песочном тесте составляет  
А. 2:2; Б. 2:3; В. 2:1; Г. 3:2.  
5. Температура помещения для приготовления песочного теста не должна быть выше (0 С),  
А. 15; Б. 18; В. 23; Г. 20.  
6. Температура выпечки заготовок для пирожного «Корзиночка» составляет в (0 С),  
А. 260-270; Б. 220-230; В. 240-250; Г. 200-220.  
7. Песочный п/ф получился слишком рассыпчатым, в чем причина?  
А. Мало жира, много сахара; Б. Много жира и сахара; В. Много сахара и добавлены яичные белки; Г. Много жира и добавлены яичные желтки.  
8. Печенье «Звездочка» формуют при помощи  
А. Кондитерского мешка с насадкой; Б. путем «вырубания» из песочного пласта выемкой для печенья; В. лепки вручную.  
9. Температура выпечки заварного п/ф составляет в (0 С),  
А. 190-220; Б. 220-230; В. 240-250; Г. 170-180.  
10. Продолжительность выпечки заварного п/ф для пирожных «Эклер», «Кольцо воздушное», «Шу» составляет в минутах  
А. 15-20; Б. 40-45; В. 10-15; 30-35.  
11. Диаметр трубочки для отсаживания профитролей составляет в см,  
А. 1,5; Б. 2; В. 1; Г. 0,5  
12. Яйца в заваренную мучную массу добавляют при тепмературе (0 С),  
А. 50-55; Б. 40-45; В. 30-40; Г. 60-70.  
13. Заварной п/ф «осел» после выпекания и охлаждения. Почему?  
А. Низкая температура выпечки; Б.Использовалась мука с низким содержанием клейковины; В. Недостаточное время выпечки; Г. Использовалась мука с высоким содержанием клейковины;  
14. Выпеченный заварной п/ф должен иметь на поверхности  
А. Небольшие разрывы; Б. Не иметь разрывов; В. Большие разрывы.  
15. Для торта из заварного теста используют следующие отделочные п/ф:  
А. Помада, крем, сироп для промочки, цукаты;  
Б. Крем, сироп, орехи, пудра сахарная;  
В. Крем, помада, орехи, цукаты и фрукты;  
Г. Помада, крем, орехи.  
  
**Тестовые задания по теме «Песочное тесто и изделия из него», «Заварное тесто и изделия из него»**  
**2 вариант**  
1. Особенностью приготовления песочного п/ф является содержание  
А. Большого количества жира, большого количества яиц, отсутствие химических разрыхлителей; Б. Малого количества жира, большого количества сахара;  
В. Большого количества яиц, малого количества сахара и воды;  
Г. Большего количества жира и меньшего количества сахара, отсутствие воды, использование химических разрыхлителей.  
2. Температура выпечки профитролей составляет в (0 С),  
А. 190-220; Б. 150-160; В. 170-180; Г. 180-200.  
3. Масса заготовок из заварного теста для «Колец воздушных» составляет  
А. 73-75 г. Б. 78-92 г. В. 70-74 г. Г. 90-95г.  
4. Для отделки изделия из заварного теста «Кольцо воздушное» используют  
А. Сахарную пудру; Б. Помаду шоколадную; В. Помаду основную; Г. Глазурь шоколадную.  
5. Для разрыхления заварного теста применяют разрыхление  
А. Механическое и химическое; Б. Химическое; В. Биологическое и механическое; Г. механическое.  
6. Для отделки печенья песочного используют  
А. Орехи и цукаты; Б. Орехи , сахар, цукаты; В. Сахар, маки орехи; Г. Сахар и орехи.  
7.Масса штучного изделия Кекс «Столичный» составляет в (г),  
А. 70; Б. 75; 90; Г. 100.  
7. Кекс «Столичный» (весовой) выпекают при температуре в (0 С),  
А. 200-220; Б. 160-180; Г. 180-200; Г. 210-230.  
8. Песочный п/ф получился жестким и с неровной поверхностью. В чем причина?  
А. Продолжительное время замеса теста; Б. Много жира; В. Наличие в тесте желтков и отсутствие белков; Г. Низкая температура выпечки .9. Кондитерские листы для выпечки заварного п/ф подготавливают следующим способом:  
А. Хорошо смазывают жиром; Б. Листы должны быть сухими; Г. взбрызгивают водой; Г. Слегка смазывают жиром и посыпают мукой.  
10. Для приготовления заварного теста используют следующее сырье:  
А. Мука, сахар, соль, вода, яйца, масло; Б. Мука, соль, яйца, сметана, вода, маргарин;В. Мука, соль, вода, яйца, масло; Г. Мука, крахмал, яйца, соль, масло.11. Изделия из заварного теста для пирожного «Шу» формуют в виде  
А.полосок; Б. круглых булочек d=15 мм; В. круглых булочек d=10 мм; Г. колец.  
12. Для приготовления теста для кекса «Столичного» используют  
А. Масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, изюм, ванилин, мука; Б. Масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, изюм, эссенция, мука, соль; В. Масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, эссенция, мука, соль, цукаты; Г. Масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, изюм, ванилин, мука, цукаты, сахарная пудра.13. Печенье «Листики» формуют следующим способом:  
А. Отсаживанием из кондитерского мешка с насадкой в виде листика; Б. путем «вырубания» из песочного пласта выемкой для печенья; В. лепки вручную.  
14. Выпеченный п/ф из заварного теста расплывчатый, а края заворачиваются вверх. В чем причина?  
А. Низкая температура выпечки и жидкая консистенция теста; Б. Тесто густое и рано снижена температура выпечки теста; В. Жидкая консистенция теста и листы сильно смазаны жиром.  
15. Какой разрыхлитель используется при приготовлении теста для печенья масляного?  
А. аммоний углекислый; Б. Аммоний углекислый и пищевая сода; В. Пищевая сода; Г. не используется.

Преподаватель \_\_\_\_ Кузякина Н.Н.