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

 **Ф.И.**

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

Тест 1

по теме «Дрожжевое тесто», «Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и сырья»

1.При приготовлении ДРОЖЖЕВОГО теста происходит разрыхление
а/ химическое; б/ механическое; в/ биологическое; г/за счет слоеобразования.
2.Какие процессы происходят с крахмалом при выпекании мучных кондитерских изделий?
А. Карамелизация, денатурация; Б. Набухание, денатурация; В. Набухание, карамелизация; Г. Набухание, клейстеризация.
3. Температура выпечки пирожков печеных составляет в (0 С),
а/ 230-240; б/ 180-190; в/150-160; г/200-220.
4. Изменение цвета кондитерских изделий обусловлено:
А. Денатурацией белка; Б. Карамелизацией сахаров; В. Карамелизацией сахаров и распадом многих веществ, особенно крахмала.
5. Укажите отделочные полуфабрикаты для ромовой бабы
а/ Сироп для промочки, глазурь; б/Сироп инвертный, помада; в/Сироп для глазирования, сироп для промочки; г/Сироп для промочки, помада.
6.Что такое клейковина? Дайте определение(в письменной форме).
7. Масса заготовок из теста для ватрушек с творогом и повидлом составляет, в (г)
а/ 58 г; б/ 60; в/ 75 г; г/50 г.
8. Как влияет повышенная влажность муки на выход изделий?
А. Выход изделий повышается; Б. Выход изделий снижается; В. Никак не влияет.
9. Масса закусочных расстегаев составляет
а/75 г; б/50 г; в/ 60 г; г/85г.
10.При изготовлении мучной пассеровки с жиром на 1 кг муки берут жира
А. 1,5 кг; Б. 1,2 кг; В. 1 кг; Г. 1,1 кг.
11. Для удаления горечи из молодой свежей капусты, капусту
А. Обжаривают с сахаром; Б. Бланшируют; В. Промывают и солят; Г. Вымачивают в воде.
12. При приготовлении дрожжевого теста происходит брожение
а/ молочнокислое; б/ спиртовое и уксуснокислое; в/ спиртовое и молочнокислое;
г/ спиртовое
13.Для приготовления помады сахарный сироп уваривают до температуры (0 С)
А. 110; Б. 80; В. 125; Г. 100.
14. Роль антикристаллизатора при варке сахарного сиропа для помады выполняют:
А. Мед, лимонная кислота; Б. Мед, инвертный сироп; В. Патока и инвертный сироп.
15. Назовите крем по данному набору сырья; яичные белки, сахарный сироп, уваренный до 122 0 С, ванилин или ванильная пудра.
А. Крем «Гляссе»; Б. Крем «Новый»; В. Крем белковый(заварной); Г. Крем «Зефир».
16. Из каких стадий состоит процесс приготовления дрожжевого опарного теста с «отсдобкой»?
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
17. Инверсия сахарозы происходит в присутствии
А. Минеральной кислоты; Б. Углекислого газа; В. Органической кислоты.
18. Для какой цели производят обминку при приготовлении дрожжевого теста?
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
19.Для приготовления крема «Гляссе» используют
А. Яичные белки; Б. Яйца; В. Яичные желтки.
20.Каким прибором измеряют плотность сахарного сиропа?
А. Термометром; Б. Ареометром; В. Психрометром; Г. Барометром.

1. При замесе теста для слоеного п/ф происходит
а/ полное набухание белков муки;
б/ карамелизация сахаров и набухание белков муки; в/ денатурация белков муки.
2. Для приготовления теста для дрожжевого теста используют
а/ мука, вода, яйца, соль, сахар, кислота пищевая, маргарин; б/ мука, вода, сахар, яйца, соль, сахар, кислота пищевая, дрожжи;
в/мука, вода, соль, яйца, сахар, маргарин, дрожжи.
3. Для какой цели маргарин вносят в дрожжевое тесто в конце замеса?
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
4. Какова масса фарша для пирожка печеного массой 75 г
а/ 30 г б/ 25 г в/ 15 г г/20 г
5. Для приготовления кулебяки используют какой фарш?
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
6. Назовите стадии приготовления помады основной.
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
7. Температура выпечки пирожков печеных из дрожжевого теста в (0С),
а/ 200-210; б/ 210-220; в/230-240; г/240-250.
8. Масса теста и масса фарша для расстегаев закусочных соответственно равны в (г),
а/ 50 и 25 б/ 40 и 20 в/ 45 и 15 г/ 42 и 15.
9. Кекс «Майский» оформляют
а/сахарной пудрой и сиропом б/ сахарным сиропом в/ сахарной пудрой г) глазурью
10. Как подготавливают кондитерские листы для выпекания изделий из дрожжевого теста?
а/смазывают небольшим количеством жира
б/ взбрызгивают немного водой
в/ тщательно смазывают жиром г/ смазывают жиром и посыпают мукой
11. В чем состоит сущность способа «отсдобки» дрожжевого теста?
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
12. Укажите температуру уваривания сиропа для приготовления помады основной
а/115-117; б/104-105; в/ 120; г/110.
13. Дайте название изделия из дрожжевого теста с капустой, который имеет прямоугольно-продолговатую форму и украшения из теста на поверхности.
14. После выпекания изделий «Каравайчик серпуховский»
а/ изделия посыпают сахарной пудрой;
б/ изделия поливают сахарным сиропом;
в/ изделия пропитывают сахарным сиропом и глазируют помадой верхнюю часть изделия;
г/ изделия пропитывают сахарным сиропом и глазируют помадой нижнюю часть изделия;
15. Изделия из дрожжевого теста получились с плохим подъемом, в чем причина:
а/тесто густое б/ мука с высоким содержанием клейковины;
в/ мука с низким содержанием клейковины;
16. Назовите крем по данному набору сырья; масло сливочное, яйца, сахарный сироп, уваренный до 122 0 С, ванилин или ванильная пудра, коньяк.
А. Крем «Гляссе»; Б. Крем «Новый»; В. Крем белковый (заварной); Г. Крем «Зефир».
17. Из каких стадий состоит процесс приготовления дрожжевого опарного теста с замедленным процессом брожения?
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
18. Для какой цели производят расстойку изделий из дрожжевого теста? Назовите виды расстойки.
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
19. Дайте классификацию муки по качеству и количеству клейковины. Какая мука используется для приготовления дрожжевого теста?
Дайте письменный ответ. Вариантов ответа не предлагается.
20. Дайте определение термину «отсдобка». Для приготовления каких изделий используют этот способ приготовления дрожжевого теста?