

Контрольные вопросы

- 1. Дайте определение понятию «основное сырье». Что входит в эту группу?
- 2. Какие виды муки вам известны?
- 3. Какими показателями обусловлены хлебопекарные свойства муки?
- 4. Дайте определение понятиям «слабая» и «сильная мука».
- 5. Как хранят муку?
- 6. Как качество полуфабрикатов зависит от жесткости воды?
- 7. Каковы органолептические показатели качества соли?
- 8. На какие группы делятся разрыхлители?
- 9. Как подготавливают прессованные дрожжи к использованию?
- 10. В какой пропорции используют инстантные дрожжи по отношению к свежим?
- 11. Для каких целей применяют закваски? Назовите их виды.
- 12. Какие химические разрыхлители применяют для рыхления теста?
- 13. Каковы органолептические показатели качества сахара?
- 14. Какие виды сахара вам известны?
- 15. Как получают и для каких целей используют патоку?
- 16. Какие бывают подсластители?
- 17. Дайте характеристику сливочного масла в зависимости от видов.
- 18. По каким признакам классифицируются растительные масла?
- 19. Дайте определение понятию «гидрогенизированный жир».
- 20. Какие кондитерские жиры применяют при приготовлении хлебобулочных изделий?
- 21. Какой средний вес одного куриного яйца?
- 22. Что собой представляет меланж?
- 23. Как получают сливки, каких видов они вырабатываются? Сливки какой жирности используют при приготовлении кремов?
- 24. Каковы органолептические показатели крахмала?
- 25. В чем различие между агаром и агароидом?
- 26. Для каких целей используют пищевые красители?
- 27. Какие виды натуральных красителей вам известны?
- 28. Как классифицируют синтетические красители в зависимости от товарной формы?
- 29. Для каких целей применяют ароматизаторы? Какие их виды вы знаете?
- 30. Что представляют собой пищевые эссенции?
- 31. Какие виды пищевых кислот вы знаете?

- 32. Каким образом осуществляют оформление заявок на склад?
- 33. Какие приборы используют для оценки качества сырья?
- 34. Как экспрессным методом определяют массовую долю влаги муки?