

Тест

Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Технологический процесс - это:

Варианты ответов

- контроль качества
- последовательность приготовления изделий, п/ф
- бракераж изделия, полуфабрикатов

2. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?

Варианты ответов

- помещение для обработки яиц
- сервисная
- для просеивания муки
- для охлаждения готовых изделий

3. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?

Варианты ответов

- просеиватели
- тестомесы
- протирачные
- дозаторы крема

4. В помещении для обработки яиц применяют

Варианты ответов

- универсальный привод
- рефрактометр
- овоскоп
- темперирующую машину

5. Рабочими инструментами просеивателей являются

Варианты ответов

- планетарный редуктор
- сита различной конструкции

- предохранительная решетка
- загрузочный бункер

6. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению:

1. Просеивательная машина
2. Тестомесильная машина
3. Тестораскаточная машина
4. Взбивальная машина

- а) ТММ-1
- б) МПМ-800
- в) МВ-35
- г) МРТ-60М
- д) КПЭ-60

7. Дополните предложение

Качество муки зависит не только от содержания, но и от ее качества.

Дайте определение, какую муку называют «Сильной» и «Слабой»

«Сильная» мука _____

«Слабая» мука _____

8. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на следующие вопросы :

Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

- | | |
|----------------|-------------------|
| А) сахар | Г) сахарная пудра |
| Б) ксилит | Д) мед, патока |
| В) мед, патока | |

9. Как влияет на тесто добавление повышенного количества сахара

- А) тесто разжижается
- Б) тесто становится более густым
- В) никак не влияет

10. Выбрать правильный ответ

Разрыхлители теста - это

- а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
- б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
- в) вещества, которые употребляются для придания тесту аромат