

Тест ПМ 05.

Раздел 3: Изготовление, творческое оформление. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.Изделия из теста являются неотъемлемой частью

- А)европейской кухни
- Б)русской кухни
- В)кавказской кухни

2.Для придания изделиям пористой и рассыпчатой структуры применяют разные способы разрыхления

- А)биологические, химические
- Б)химические, механические
- В)биологические, химические, механические

3.При биологическом способе разрыхления в качестве разрыхлителя используют

- А)сода
- Б)лимонная кислота или уксус
- В)дрожжи

4.При химическом способе разрыхления теста используют приёмы

- А)натрий двууглекислый
- Б)углекислый аммоний
- В)оба способа

5.При механическом способе разрыхления теста используют приёмы

- А)взбивание
- Б)раскатка
- В)оба варианта

6.Дрожжи – это

- А)это кристаллический порошок
- Б)микроорганизмы
- В)дрожжевые грибки

7.Натрий двууглекислый (питьевая сода) – это

- А)микроорганизмы состоящие из неподвижных клеток
- Б)кристаллический порошок

8.Углекислый аммоний – это

- А)солончатый слабощелочной порошок
- Б)углекислый газ и аммиак

В) кристаллический порошок или комочки белого цвета

9. В зависимости от способа разрыхления тесто делят на;

А) дрожжевое (пресное), бездрожжевое (кислое)

Б) дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное)

10. Изделия из теста делят на следующие группы

А) мучные блюда, мучные гарниры

Б) мучные кулинарные изделия

В) оба варианта

11. Для приготовления дрожжевого теста используют муку

А) крупного помола высшего и 1 сорта

Б) среднего помола высшего и 1 сорта

В) тонкого помола высшего и 1 сорта

12. Качество готовых изделий зависит от качества

А) дрожжей

Б) муки

В) остальных ингредиентов

13. Показателем качества муки является количество и качество

А) углекислого аммония

Б) клейковины

В) влажность

14. По содержанию клейковины и её качеству муку делят на

А) «сильную» и «слабую»

Б) «среднюю» и «слабую»

В) «сильную» и «слабую», «среднюю»

15. Дрожжевое тесто приготавливают

А) безопасным способом

Б) опарным способом

В) оба варианта

16. Приготовление теста складывается из следующих стадий

А) брожение, замес теста, разделка, выпечка

Б) замес теста, брожение, расстойка, разделка

В) подготовка продуктов, замес теста, брожение, разделка, расстойка, выпечка

17. При безопасном способе используют

А) большое количество сдобы

Б) небольшое количество сдобы

18. При опарном способе приготовления теста

А) с большим содержанием сдобы

Б)с небольшим содержанием сдобы

19.Как разделявают тесто

А)вручную

Б)тестоделительной машине

В)оба способа

20.Зависит ли температура и время выпекания изделий от размера изделий

А)да

Б)нет

21.Упёком, называют

А)уменьшение размеров изделий

Б)испарение углекислого газа из изделий

В)испарение части влаги при остывании изделий и уменьшении массы

22. Упёк составляет

А)10%

Б)15 – 30%

В)14 – 20%

23.Для приготовления блинов используют муку

А)гречневую и кукурузную

Б)пшеничную и кукурузную

В)пшеничную и гречневую

24.По консистенции тесто жидкое на 1 кг муки берут

А)1л жидкости

Б)1,5л жидкости

В)2л жидкости

25.Тесто для оладьев приготавливают из

А)гречневой муки и пшеничной

Б)кукурузной муки и манной крупы

В)пшеничной муки и манной крупы

26.Готовят тесто более густое, на 1 кг муки берут

А)0,5л жидкости

Б)1л жидкости

В)1,5л жидкости

27. Назовите какое это тесто: в котёл наливают воду, кладут соль, масло, доводят до кипения, при помешивании всыпают муку, проваривают 2 минуты. Тесто охлаждают и в несколько приёмов вводят яйца при взбивании

А)бисквитное

Б)заварное

В)слоеное

28. Срок реализации изделий из теста

А) 12 часов

Б) 24 часа

В) 3 суток

Ответы на вопросы

1б. 2в. 3в. 4в. 5в. 6в. 7б. 8в. 9б. 10в. 11в. 12б. 13б. 14в. 15в. 16в. 17б. 18а. 19в.
20а. 21в. 22в. 23в. 24б. 25в. 26б. 27б. 28б.