Тест

по контролю знаний по профессиональному модулю

**«**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

**Выбери правильный ответ**

1. Для замеса дрожжевого теста используют муку с

а. сильной клейковиной

б. слабой клейковиной

в. средней клейковиной

2. Поверхность готовой опары

а с трещинами

б выпуклая  
в ровная

3 Способ разрыхления дрожжевого теста

а химический

б механический

в биологический

4. Тесто дрожжевое считается выбродившим

а когда тесто оседает;

б когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;

в когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается.

5 Чем крупнее изделие из дрожжевого теста , тем температура выпечки:

а .ниже

б выше

в одинакова для всех

6 После выпечки и охлажденияукраинские пампушки пропитывают

а сахарным сиром

б фруктовой эссенцией

в чесночной пропиткой

7 «Ромовую бабу» глазируют

а помадой

б глазурью

в сиропом

**Дополните предложения**

8.Дрожжевое тесто готовится двумя способами: ….. и….

9.Способ приготовления дрожжевого теста выбирается в зависимости от количества добавляемой ……

10 Масса пирожных составляет от …........до…...

11. Патока предохраняет сиропы от ……..

12 Перечислите соотношения воды и сахара для варки различных сиропов: для промочки…………, для крема…….., для помады…….

13. Расстегаи в зависимости от способа приготовления делят на….и….

14 При приготовлении бисквитного теста для уменьшения количества клейковины муку заменяют….. в количеств 25%

15 Готовность выпеченного пласта бисквита основного определяют по……………………..

16 Выпеченный основной бисквит оставляют на 8-10 часов для …….

17 Особенностью заварного полуфабриката является образование……

18 Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: заваривание ….. и соединения с …..

19 Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют ………….

20 Приготовление слоеного теста состоит из 3 следующих этапов:….

21 Песочное тесто характеризуется большим содержанием …. и ….

22 Для разрыхления песочного теста используют …..

23 Готовят песочное тесто в помещении с температурой не выше ….

24 Смесь пряностей, добавляемую в пряничное тесто, называют …. или ….

25 Пряничное тесто можно приготовить двумя основными способами…..

26 Часть пшеничной муки при приготовлении пряничного теста можно заменить….

27 По сложности приготовления торты делят на торты:……….., ……., ………, ……….

28 Сироп для промочки бисквитного торта распределяют 40% на………,60% на ……...

29 Крем при изготовлении бисквитного тор­та распределяют по 25% на 4 части для ………, ……………, …………………, ………………

30 Способы разрыхления теста …………, ………….., ………………….

Эталон ответа

1. а
2. а
3. в
4. б,в
5. а
6. в
7. а
8. Безопарный , опарный
9. Сдобы
10. 17 – 110 г
11. Засахаривания
12. 1:1; 1:2; 1:3
13. «Московские», закусочные
14. Крахмалом
15. По цвету, упругости, проколу деревянной шпильки
16. Созревания
17. Полостей
18. Заваривание муки и соединение с яйцами
19. Лимонную кислоту
20. Замес теста, подготовка масла, слоеобразование
21. Сливочного масла и сахара
22. Соду, аммоний
23. 20 градусов
24. Букет , сухие духи
25. Сырцовый и заварной
26. Ржаной
27. Массового производства, литерные, фигурные и фирменные.
28. Нижний, верхний
29. про­слойку, обмазку, грунтовку и отделку
30. Химический, биологический, механический