***Ф.И.О***

1. Арабей А.,

2. Зонова Т.,

3. Кошляк И.,

4. Мастепан Ю.,

5. Панкратов Ю.,

6. Селин Д.,

7. Сластина А.,

8. Терещенко А.,

9. Чистяков Л.,

10. Шабалина Ю.,

11. Яремчук А.

**I вариант**

***1.Выберите из предложенных вариантов ответов основное сырье, используемое при приготовлении мучных кондитерских изделий*:**

а) крахмал

б) яйца и яичные продукты

в) пряности

г) мука

***2.Выберите из перечисленных вариантов ответов сахаристый продукт, представляющи*й *тягучую жидкость, получаемую путем осахаривания крахмала в присутствии кислот:***

а) мед;

б) инвертный сахар;

в) патока;

г) солод

***3. Укажите температуру выпекания мелких изделий из дрожжевого теста:***

а) 240 – 2600С

б) 220 – 2400С

б) 230 – 2500С

***4.******Выберите из предложенных вариантов изделия, приготовленные из дрожжевого опарного теста:***

а) плетенка из дрожжевого теста

б) крендель «Юбилейный»

в) рогалик «Ореховый»

***5. Установите правильную последовательность технологических операций при приготовлении теста для коржиков молочных:***

а) всыпают муку;

б) воду, патоку, сахар, мед, женку растворяют.

в) добавляют яйца, аммоний, соль, сухие пряности, размягченное масло, перемешивают до однородной консистенции

г) замешивают тесто в течении 2….3 мин.

***6. Укажите способы разрыхления теста***

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***7. Определите по описанию особенностей приготовления вид теста:***

При приготовлении этого теста используют муку с низким содержанием клейковины, тесто замешивают с большим количеством масла и отсутствии воды, для разрыхления используют химический способ.

***8.Выберите из предложенных вариантов ответов вспомогательное сырье, используемое при приготовлении мучных кондитерских изделий:***

а) орехи;

б) мука;

в) масло сливочное;

г) красители;

д) молоко.

***9. Укажите способы приготовления бисквитного теста***

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***10. Выберите из перечисленных вариантов ответов желирующие вещества***

а) углекислый аммоний, натрий двууглекислый

б) пектин, агар

в) сафлор, татразин, индигокармин

***Ф.И.О***

1. Баляс Н.,

2. Кожура И.,

3. Лысов В.,

4. Онохова В.,

5. Попова Е.,

6. Сердюк Н.,

7. Суслов Д.,

8. Червинская Д.,

9. Чукланова А.,

10. Юракова А.

**II вариант**

***1.Выберите из предложенных вариантов ответов синтетические красители, используемые для подкрашивания кондитерских изделий:***

а) индигокармин;

б) тартразин;

в) какао;

г) куркумин;

е) кармуазин

***2. Выберите из перечисленных вариантов ответов химические разрыхлители***

а) дрожжи

б)сафлор, татразин, индигокармин

в) углекислый аммоний, натрий двууглекислый

***3. Укажите температуру выпекания изделий из воздушного теста***

а) 250-260 С;

б) 230-240 С;

в) 100- 110 С.

***4.******Выберите из предложенных вариантов изделия, приготовленные из песочного теста*:**

а) курабье «Бакинское»

б) профитроли

в) печенье «Ромашка»

г) курник

д) печенье «Глаголики»

***5. Назовите тарталетки из слоеного теста, круглой формы, используемые для наполнения различными начинками***

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***6. Установите правильную последовательность технологических операций при обработке яиц, используемых для приготовления мучных кондитерских изделий***

а) ополаскивают в проточной воде в течение 5 минут;

б) яйца промывают в сетчатых емкостях;

в) дизенфекция 2%- раствором хлорной извести или 0,5%-ым раствором хлорамина в течении 5 минут;

г) обработка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40…450С в течение 5….10 мин;

д) сильно загрязненные яйца моют щеткой.

***7. Укажите, на какие виды делится мука по содержанию клейковины***

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***8. Определите по описанию особенностей приготовления вид теста:***

Для приготовления теста используют муку с низким содержанием клейковины, до 25% муки можно заменить крахмалом. Способ разрыхления механический, тесто готовят на основе яично-сахарной массы. Соотношение яиц, сахара и муки – 2:1:1

***9.Выберите из предложенных вариантов ответов естественные красители, используемые для подкрашивания кондитерских изделий:***

а) сафлор;

б) куркумин;

г) пектин;

д) шоколад;

е) жженка

***10. Установите правильную последовательность технологических операций при приготовлении безопарного дрожжевого теста***

а) в конце замеса добавляют растопленное масло

б) молоко (воду) подогревают до температуры 350С,добавляют сахар, соль, дрожжи, яйца и все перемешивают до растворения;

в) добавляют муку и замешивают тесто, пока оно не будет отставать от стенок дежи;

г) полученный раствор процеживают;

д) перемешивают до исчезновения блеска

е) брожение теста в течение 2…2,5 часов (в процессе брожения делают две-три обминки)