**Выполнить один из вариантов тестового задания, решить задачу (подобные задачи решали)**

**Тестовое задание (выполняете один из вариантов)**

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

А) мука;
Г) разрыхлители

Б) яйцо;
Д) масло сливочное;

В) молоко.
Е) сахар.

2.Выберите из перечисленных вариантов ответов сахаристый продукт, представляющий 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) 200-220 С;
Г) 180-200 С;

Б) 260-280 С;
Д) 100- 110 С.

4. Выберите из предложенных вариантов изделия, приготовленные из дрожжевого опарного теста:
А) ватрушки;
Г) кулебяки;

Б) пирожки печеные;
Д) расстегаи;

В) булочка домашняя;
Е) булочка ванильная.

5. Назовите печенье из бисквитного теста, которое формуют при помощи кондитерского мешка с гладкой трубочкой, а затем посыпают сахаром
6. Установите правильную последовательность технологических операций при приготовлении теста для коржиков молочных:
А) всыпают муку;
Б) добавляют меланж и молоко;
В) добавляют разрыхлители и ванилин;
Г) маргарин взбивают с сахаром-песком;
Д) замешивают тесто.
7. Укажите способы приготовления бисквитного теста
8. 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.
9. Установите соответствие недостатков и причин их возникновения при изготовлении изделий из слоеного полуфабриката

|  |  |
| --- | --- |
|   Виды брака  |  Причины возникновения |
| 1)Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, с толстыми слипшимися слоями | А) Высокая температура выпечки; во время выпечки кондитерский лист подвергался механическому воздействию; недостаточное время выпечки |
| 2)Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, имеет вздутие | Б) Низкая температура выпечки |
| 3)Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат) | В) Тупые выемки; края смазаны яйцами; пласт недостаточно прокололи перед выпечкой. |
| 4) Слоеный полуфабрикат имеет плотный мякиш с «закалом» | Г) Мука с небольшим содержанием клейковины; недостаток или отсутствие кислоты, высокая температура помещения, где готовилось тесто; недостаточное охлаждение теста; излишнее количество раскаток; низкая температура выпечки. |
| 5)Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком | Д) Излишек кислоты и соли; тесто мало выстаивалось перед выпечкой; листы не смачивались водой. |

10. Рассчитайте. Сколько необходимо использовать муки при изготовлении 30 кг рулета фруктового, если известно, что расход муки при нормальной влажности (14,5%) должен составить - 7671 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16 %.

II вариант

1.Выберите из предложенных вариантов ответов вспомогательное сырье, используемое при приготовлении мучных кондитерских изделий:
А) вино;
Г) орехи;

Б) мука;
Д) масло сливочное;

В) красители;
Е) молоко.

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов желирующие вещества
А) углекислый аммоний, натрий двууглекислый
Б) пектин, агар, фурцелларан
В) сафлор, татразин, индигокармин

3. Укажите температуру выпекания крупных изделий из дрожжевого теста:
А) 200-220 С;
Г) 190-200 С;

Б) 230-240 С;
Д) 260-280 С.

4. Выберите из предложенных вариантов изделия, приготовленные из дрожжевого без опарного теста:
А) булочка с орехами;
Г) ватрушка;

Б) пирожки печеные;
Д) расстегаи;

В) рогалик ореховый;
Е) пирог «Московский».

5. Назовите изделие из песочного теста, приготовленное из песочного теста с добавлением молока и инвертного сиропа, формованное кондитерским мешком в виде буквы «Г»
6. Установите правильную последовательность технологических операций при приготовлении теста для рулета фруктового:
А) добавляют муку, смешанную с крахмалом;
Б) добавляют эссенцию;
В) взбивают до увеличения в объеме в 2,5 – 3 раза;
Г) меланж с сахарным – песком подогревают до 40 С;
Д) перемешивают не более 15 секунд.
7. Укажите основные этапы приготовления слоеного теста
8. Определите по описанию особенностей приготовления вид теста:
Для приготовления теста используют яичные белки, можно приготовить с мукой или без муки, для разрыхления используют механический способ. Соотношения белка и сахара 1:2.
9. Установите соответствие недостатков и причин их возникновения при изготовлении изделий из заварного теста

|  |  |
| --- | --- |
| Виды брака | Причины возникновения |
| 1)Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем | А) Жидкая консистенция теста, рано снизили t выпечки |
| 2)Заварной полуфабрикат расплывчатый | Б) Кондитерские листы не смазаны жиром |
| 3)Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности | В) Мука с небольшим содержанием клейковины, жидкая или густая консистенция теста, низкая t выпечки |
| 4)Изделия припеклись к кондитерскому листу | Г) Высокая t выпечки |
| 5)Заварной полуфабрикат осел при выпечке | Д) Жидкая консистенция теста, недостаточно заварена мука, мало соли, кондитерские листы сильно смазаны жиром. |

10. Рассчитайте. Сколько необходимо использовать муки при изготовлении 500 шт. пирожных «Корзиночка» с белковым кремом, если известно, что расход муки при нормальной влажности (14,5%) должен составить - 4,370 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%