**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%