Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься практикой в непривычном формате и сегодня ,я предлагаю выполнить тестовое задание по теме «Приготовление изделий из дрожжевого теста».Внимательно прочитайте тестовые задания и выберите правильный ответ.

Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной почты [nytva@mail.ru](mailto:nytva@mail.ru) до 01.06

**Тестовые задания**

**1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной лучше использовать муку:**

а) сильной

б) слабой

в) средней

**2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:**

а) опарного

б) безопарного

в) лабораторного

**3.Что такое сдоба:**

а) жир, мука, сахар, соль

б) жир и сахар

в) сахар и соль

**4. Что такое опара:**

а) жидкое тесто

б) тесто со слабой клейковиной

в) приправа

**5.Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:**

а) 25 – 350С

б) 45 -500 С

в) 18- 200 С

**6. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом**:

а) с большим содержанием сдобы

б) с малым количеством сдобы

в) с кремом, глазированные

**7.Установите последовательность технологии приготовления беляша:**

а) нарезают

б) беляши укладывают на разогретую с жиром сковороду мясом вниз

в) раскатывают лепешки

г) на каждую лепешку кладут фарш

е) обжаривают с двух сторон

ж) края лепешки загибают на фарш в виде ватрушки

з) дрожжевое тесто скатывают в жгут

**8. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:**

а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

**9.При приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста изделия получились малым объемом, причины:**

а) недостаточная расстойка

б) высокая температура выпекания

в) низкая температура выпекания.

**10. Выберите изделия приготовленные из дрожжевого теста:**

а) блины

б) профитроли

в) расстегаи

г) тарталетки

д) оладьи

**11.Температура жидкости для приготовления опары:**

а) 50 – 60

б) 30 – 40

в) 20 – 30

**12.Какое тесто используют для приготовления оладий:**

а) дрожжевое

б) заварное

в) воздушное

**13.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:**

а) ниже

б) выше

в) одинакова для всех

**14.Установите последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:**

а) брожение теста

б) брожение опары

в) замес теста

г) приготовление опары

**15.Выберите изделия из дрожжевого теста:**

а) ватрушка

б) пицца

в) лапша

г) блинчики

**16. Для разрыхления используют:**

а) аммоний углекислый

б) дрожжи

в) пищевая сода

**17. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:**

а) проверить готовность

б) не вздувалось

в) хорошо поднималось

**18.Установите последовательность технологии приготовления расстегаев:**

а) оставляют на 5-8 мин для расстойки

б) выпекают при температуре 240-2500С

в) раскатывают круглую лепешку

г) дрожжевое тесто формуют в виде шариков

е) на лепешку кладут фарш

ж) придают форму в виде лодочки, середину оставляют открытой

д) ставят на расстойку

з) смазывают меланжем

**19. После остывания изделия посыпают:**

а) мукой

б) сахарной пудрой

в) ванилином

**20.Дрожжевое тесто готовят:**

а) опарным способом

б) безопарным способом

в) комбинированным способом

**21. Соотношение муки и воды для приготовления оладий:**

а) 1:1

б) 1:3

в) 1:4