Тема «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Вопросы для повторения:

1.Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий?

2.Какими свойствами должна обладать мука?

3.Требования к качеству сахаристых продуктов, их роль?

4.Требования к качеству яиц и яичных продуктов.

5.Какие молочные продукты применяются в кондитерском производстве?

6.Требования к жирам и их использование.

7.Виды овощей и их применение при изготовлении фаршей.

8.Виды мясных продуктов и их подготовка для фаршей.

9. Виды рыбных продуктов и их подготовка для фаршей.

10.Назовите пищевые кислоты.

11.Назовите виды орехов и фруктов, используемых для кондитерского производства.

12.Какие желирующие вещества применяют для приготовления мучных кондитерских изделий?

Задание: ответить письменно на вопросы в тетради.

Учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Н.Г.Бутейкис,А.А..Жукова,стр.6-27

Тема «Классификация теста»

Виды теста

***дрожжевое бездрожжевое***

-безопарное - вафельное

-опарное - сдобное

-слоеное - пряничное

-песочное

-бисквитное

-воздушное

-блинчатое

-слоеное

-заварное

Задание: На каждый вид теста ,в тетради письменно перечислить по три наименования изделий.