Уважаемые студенты ,мы с вами изучили курс «Технология приготовления мучных кондитерских изделии».Предлагаю вам в качестве зачета ответить на вопросы итогового теста.

Итоговый тест по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

**Выберите один правильный вариант ответа**

1.Желатин – это…

а) краситель в) желирующее вещество

б)пряность г) ароматизатор

2.Изделие из дрожжевого теста:

а) кекс «Столичный» в) профитроли

б) расстегай г) сочники с творогом

3.Изделие из бездрожжевого теста:

а) сдоба «Лесной хоровод» в) кулебяка

б) булочка «Дорожная» г)печенье нарезное

4.Изделие из заварного теста:

а) профитроли в)кекс «Чайный»

б) коржики г) блинчики

5.Сода питьевая- это…

а)краситель в)разрыхлитель

г)углевод г)пряность

**Найдите соответствие между колонками:**

6. 1.Дрожжевое тесто а)опарное

 б)блинчатое

 в)бисквитное

 2.Бездрожжевое тесто г)заварное

 д)безопарное

 е)вафельное

7. 1.Биологический способ разрыхления а) дрожжевое тесто

 б) блинчатое тесто

 2.Химический способ разрыхления в) бисквитное тесто

 г) воздушное

 3.Механический способ разрыхления д) блинное тесто

 е) песочное тесто

 **Вставьте пропущенные слова**

8.Дрожжи – это ……………микроорганизмы, класс…….., который размножается ………….

9.Для приготовления опары берут:……..муки,………воды,……..дрожжей.

10.Слоеное дрожжевое тесто приготавливают ……….способами, в…..и….слоя.

 **Расшифруйте термины**

Карамелизация

Расстойка

Клейстеризация

Брожение

Обминка

Сдоба

Желатин

Декстринизация

Сода питьевая

Кулебяка

 Жду ваших ответов до 30 марта на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте