Модуль КНД – 3.2 "Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів"

Прізвище Ім'я По батькові здобувача освіти | Група | Дата

Питання №1

Сироп – це...

- А) суміш води, ванільного цукру, коньяку
- Б) суміш цукру з водою
- В) суміш цукру з білим вином

Питання №2

Інгридієнти, які входять у сироп для просочування виробів (звичайний).

- А) Вода, какао, цукор, коньяк
- Б) Вода, цукор, ваніль, коньяк
- В) Цукор, вода, есенція ромова, коньяк або десертне вино

Питання №3

Інвертний сироп має бути?

- А) Жовтуватого відтінку, нейтрально смаку, з приємним запахом ванілі
- Б) Прозорим, в'язким, тягучим, жовтуватого кольору, солодким на смак.
- В) Рідким, солодким на смак, жовтуватого кольору.

Питання №4

Тираж використовують для...

- А) Гласурування поверхні пряників, а також фруктів, якими оздоблюють поверхню тортів, тістечок.
- Б) Глазурування повернхі пряників, тортів та тістечок.
- В) Глазурування пряників та печива.

Питання №5

Помада — це напівфабрикат...

- А) рожевого кольору, солодкий на смак, тягучої консистенції.
- Б) білого кольору, щільної, пластичної консистенції.
- В) жовтуватого відтінку, щільної консистенції, солодка на смак.

Питання №6

Що є основою для масляних кремів?

Ваша відповідь:

Питання №7

Для приготування масляного крему масло повинно мати температуру...

- А) 10-12°C.
- Б) 15-17°C.
- В) 15-20°C.

LIVEWORKSHEETS

Питання №8

Встановіть відповідність між напівфабрикатами.

А)



Б)



1) Айсінг
2) Помада біла основна
3) Крем масляний основний

В)



LIVEWORKSHEETS

Питання №9

Чи можна використовувати вершково-сметанні крем для оздоблення поверхні тортів та тістечок?

○ А) Так ○ Б) Ні

Питання №10

Чи можна використовувати сметанні креми для озоблення поверхні тортів та тістечок?

○ А) Так ○ Б) Ні

Питання №11

Оберіть правельні вимоги до якості крема вершкового на желатиновій основі.

○ А) Біла, пишна, ледь драглиста маса, не чітко зберігає надаану форму, зі смаком ванілі.

○ Б) Біла, пишна, драглиста маса, добре зберігає форму, солодка на смак з ароматом коньяку.

○ В) Біла, пишна, ледь драглиста маса, добре зберігає форму.

Питання №12

З якої глазурі можна відсаджувати мініатюрні оздоблення?

○ А) ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ГЛАЗУРУВАННЯ ПОВЕРХНІ

○ Б) ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ВИРОБІВ

○ В) ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

LIVEWORKSHEETS