TEMA NR. 1

Materii prime utilizate la fabricarea semipreparatelor de patiserie

I. Alegeți A sau F în funcție de valoarea de adevăr a propozițiilor:

1. La obținerea produselor de patiserie se utilizează făina semialbă
2. Făina are aspect de pulbere
3. Făina are granulație mai mare decât grișul
4. Făina și grișul se obțin din aceeași materie primă
5. Laptele praf se obține prin cristalizarea laptelui normalizat
6. Laptele lichid are culoare alb-gălbuie
7. Frișca se obține din smântână fermentată
8. Ouăle vechi plutesc în soluție de sare
9. Uleiul se obține și prin extracție cu solvenți
10. Margarina se obține din lapte
11. Glucoza are gust dulce

II. **Completați spațiile goale. Atenție : FOLOSIȚI DIACRITICE**

1. Amidonul prin fierbere formează .....

2. Gelatina se hidratează în .....

3. Zahărul cristal este alb și .....

4. Ouăle se alterează datorită râncezirii .....

LIVEWORKSHEETS