Тести для діагностики знань здобувачів освіти з навчального модулю КНД 3.5.1 «Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.»



1. Основні стадії приготування тістечок :

а) приготування оздоблювальних напівфабрикатів і оздоблення тістечок

б) приготування випечених напівфабрикатів, приготування оздоблювальних напівфабрикатів, прошарування, наповнення, оздоблення

в) приготування оздоблювальних н/фабрикатів, виготовлення деталей для оздоблення, наповнення, прикрашання тістечок.

2. Товщина розкачаних пластів для тістечка "Пісочне кільце" (мм) :

а) 2 - 3

б) 8 - 10

в) 3 - 4

г) 6 - 7.

3. Правильниий варіант приготування тістечка "Пісочне, глазуроване помадою" :

а) випечені гарячі пласти склеїти фруктовою начинкою і охолодити. Поверхню змастити тонким шаром фруктової начинки і заглазирувати помадою. Після охолодження розрізати гарячим ножем на прямокутні тістечка розміром 90 - 40мм

LIVEWORKSHEETS

б) пісочні пласти склехти білковим кремом, поверхню змастити фруктовою начинкою, зверху заглазирувати помадою, охолодити і нарізати прямокутні тістечка розміром 100 - 50мм

в) випечені гарячі пласти склеїти фруктовою начинкою, охолодити і нарізати прямокутні тістечка розміром 90 - 40мм. Кожне тістечко заглазирувати помадою і прикрасити фруктами.

4. Тістечко "Бісквітне фруктово-желейне" має форму :

а) круглу

б) прямокутну

в) овальну.

5. Перед використанням бісквітний напівфабрикат витримують (годин) :

а) 2 - 3

б) 15 - 16

в) 6 - 8.

6. Тістечко "Бісквітне, глазуроване помадою з білковим кремом" складається з :

а) двох шарів бісквіту, склеєних фруктовою начинкою. Поверхня тістечка оздоблена помадою і білковим кремом

б) двох шарів бісквіту, склеєних білковим кремом. Верх тістечка покритий фруктовою начинкою і глазурований помадою

в) обидві відповіді правильні.

7. Назва тістечка, що складається з двох випечених пісочних заготовок овальної форми, склеєних повидлом. Поверхня оздоблена білковим заварним кремом на кавовому сиропі :

а) "Пісочне з кремом"

б) "Смужка"

в) "Листочок".

8. Форма шоколадних тістечок з вафельного тіста має вигляд :

а) кульки

б) трикутника

в) трубочки.

LIVEWORKSHEETS

9. Для тістечка "Бісквітне, газуроване помадою з вершковим кремом" бісквіт випікається :

а) великим пластом

б) у вигляді "бушеток"

в) у циліндричній формі.

10. Після випікання бісквітний напівфабрикат дозріває для :

а) підсихання

б) збільшення в об"ємі

в) зміцнення структури.

11. Термін реалізації тістечок з масляним кремом (годин) :

а) 36

б) 6

г) 24.

12. Назва тістечка у вигляді плетенки :

а) "Пісочне з фруктовою начинкою з кремом

б) Тістечко "Віночок"

в) "Пісочна смужка фруктовою начинкою



Примітка :

1. Уважно прочитайте кожне питання тестового завдання та виберіть одну відповідь, яка на ваше переконання є правильною.

2. За кожну правильну відповідь виставляється один бал.

LIVEWORKSHEETS