Выполненные задания отправить на почту aev@apt29.ru

Задание на 19.04.2020. выполнить к 13.04.2020

1 пара - Задания для самостоятельной работы

Вставьте пропущенные слова:

1. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал, в киселях

молочных \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал.

3.Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное» (записать в нужной последовательности)

Технологический процесс приготовления

Последовательность процесса (записать

цифрами)

Подготовка желирующего продукта

Охлаждение желе до 20 °С

Растворение желирующего продукта в сиропе

Приготовление сиропа

Разливание в формы и лотки

Подготовка к подаче

Застывание при температуре 2... 8 °С в

течение 1... 1,5 ч

Ответить на вопросы

4. Назовите желирующее вещество, добываемое из морских водорослей

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов

5. Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания? а) 1:8 б) 1:2 в) 1:5 г) 1:3

6. Желатин – это продукт переработки:

а) кукурузы б) соединительной ткани кожи и костных костей в) картофеля г) морских водорослей

7. укажите температуру подачи холодных десертов?

а) 4-6 б) 10-14 в) 16-18 г) 18-20

8. Выберите плоды, которые относятся к косточковым

а) рябина б) виноград в) айва г) вишня

9. Сливки перед взбиванием:

а) замораживают б) охлаждают до 2 градусов в) охлаждают до 7-4 градусов г) выдерживают при комнатной температуре

10. Для приготовления кремов используют сливки с жирностью:

а) 20% б) 35% в) 10% г) 15%

11.Что является желирующим веществом?

а) крахмал б) мука в) желатин и агар

12. Сколько времени настаивается компот из сухофруктов?

а) 10-12 часов б) 1-3 часа

13.Какова температура и масса отпуска киселей?

а) 189 гр. 20 градусов б) 200 гр. 15 градусов в) 250 гр. 8 градусов

14. Как сохранить яркий цвет у киселя?

а) добавить сок в конце варки б) быстро охладить в) посыпать поверхность киселя сахаром

15. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей б) ванилином в) майораном.

2 пара, 3 пара – Проработать текст и составить опорный конспект учебник страницы 216-220.Тема: «Мороженое». Составить технологические схемы «Сливочный пломбир», «Шоколадный снег» «Дынный сорбет».