**17.04.2020г**

**Задание выполняется в новой тетради 18 листов по дисциплине «Технология** **приготовления** **теста для мучных кондитерских изделий**»

В заданиях нужно будет ответить на контрольные вопросы и решить тестовые задания по закреплению нового материала «Приготовление пресно- сдобного теста».

1 **задание**. **Контрольные** **вопросы** по теме» Приготовление пресно – сдобного теста» (написать ответы на вопросы)

 1. Какое сырье входит в состав пресно- сдобного теста?

 2. Как подготовить яйцо для приготовления теста?

 3. Что нужно предпринять, если при взбивании сливочного масла появилась жидкость?

 4. Какие молочно-кислые продукты можно использовать для приготовления теста?

**2 задание. Тестовые** **задания** по теме «Приготовление пресно-сдобного теста» (указать правильный ответ)

*1.Какой группы разрыхлители используются для приготовления теста?*

1. первая группа -химические

 2. вторая группа -биологические

 3. третья группа -механические

*2. Что придает пресно- сдобному тесту жидкость?*

1.вязкость

2.рассыпчатость

3.плотность

*3.Сколько времени на медленной скорости перемешивают сливочное масло?*

1. 2-3 минуты

2. 5-8 минут

3. 15-20минут

*4. До какого состояния взбивают сливочное масло для приготовления теста?*

1. размягченного

2. пластичного

3. рассыпчатого

*5.Сколько времени на медленной скорости производится замес с мукой?*

1. 2мин-3мин

2. 5мин- 10мин

3. 15мин-20 мин

*6. Что растворяют в воде ,когда подготавливают продукты для приготовления пресно-сдобного теста?*

1.кислоту и сахар-песок.

2.разрыхлитель и соль.

3.муку пшеничную и соль.

*7. Какая должна быть в помещении температура при приготовлении теста. ( как у песочного теста)*

1. 25 градусов
2. 30 градусов
3. до 20 градусов

 *8. Какое готовят пресно- сдобное тесто для ватрушек?*

1.Сладкое сдобное тесто.

2.Несладкое тесто.

3.Пресное тесто.

*9.Какое готовят пресно- сдобное тесто для кулебяк*

1.Несладкое пресно-сдобное тесто.

2.Сладкое сдобное тесто.

3.Пресное тесто.

 Преподаватель Жданова Н. А.