**20.04.2020г**

**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 пряничного теста»

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

.1. Какое сырье входит в состав пряничного теста?

2.Какими двумя способами готовят пряничное тесто?

3.Какая смесь пряностей входит в состав « букет» или «сухие духи»?

4.Напишите показатели готовности теста?

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

**1. Какой группы разрыхлители используются для приготовления пряничного теста:**

1.химические

2.биологические

3.механические

**2.Сколько стадий содержит приготовление заварного пряничного теста?**

1. две стадии

2. три стадии

3. пять стадий

**3.Как называется первая стадия приготовления теста?**

1. охлаждение муки.

2. заваривание муки

3.соединение муки с сахаром.

**4. До какой температуры нагревают продукты при приготовлении пряничного теста – сахар, мед, воду?**

1. до 75 градусов

2. до 100 градусов

3. до 120 градусов.

**5.С чем замешивают прозрачный сироп у пряничного заварного теста?**

1. с мукой

2. с сахаром

3. с разрыхлителем

**6. Какую консистенцию имеет пряничное тесто сырцовым способом?**

1. рыхлую , вязкую.

2. рассыпчатую , вязкую.

3. неоднородную.

**7.Сколько времени с мукой замешивают пряничное тесто сырцовым способом?**

1. 10 минут

2. 20 минут

3. 30 минут

Преподаватель Жданова Н. А.