**22.04.2020г**

**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 масляного бисквита»

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

1. Какое сырье входит в состав масляного бисквита ?

2 Как подготовить муку пшеничную для приготовления масляного бисквита ?

3. Как подготовить яйцо для приготовления теста?

4. Сколько стадий приготовления имеет масляный бисквит.

5.Напишите показатели готовности теста?

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

1. **Какое сырье не входит в состав масляного бисквита ?**

1.масло сливочное

2. орехи грецкие

3. мука пшеничная высшийсорт

**2. Какой группы разрыхлители используются для приготовления масляного бисквита:**

1.химические

2.биологические

3.механические

**3.Как увеличивается объем при взбивании яичных желтков с сахаром?**

1. 5 раз

2. 2,5 раза

3. 6 раз

**4.Как увеличивается объем при взбивании яичных белков?**

1. 5 раз

2. 2,5 раза

3. 10 раз

**5. До какой консистенции взбивают масло сливочное с сахаром для приготовления масляного бисквита:**

1. до неоднородной консистенции.

2. до рассыпчатой консистенции

3. до однородной консистенции

**6. Какое получится тесто при длительном замесе с мукой.**

1. Плотное тесто

2. Тесто большого объема

3. Тесто прилипающее к рукам

Преподаватель Жданова Н. А