Группа 32

Задание на 14.05.20

***Первая пара***

Сдача долгов.

***Вторая пара***

**Дифференцированный зачет**

Работа выполняется на двойном листе, выполняется по вариантам. Вариант определяется согласно номера списка. Четные – 1 вариант, нечетные – второй вариант.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Аркашов Михаил Денисович |
| 2 | Босик Арина Сергеевна |
| 3 | Воеводкин Андрей Михайлович |
| 4 | Гаврилина Алина Васильевна |
| 5 | Галкина Анастасия Владимировна |
| 6 | Ильинова Анастасия Васильевна |
| 7 | Ишьяров Денис Александрович |
| 8 | Климов Владимир Михайлович |
| 9 | Куделина Елизавета Андреевна |
| 10 | Кузнецова Светлана Александровна |
| 11 | Молдаванцева Алена Андреевна |
| 12 | Меньшиков Никита Андреевич |
| 13 | Меньшикова Валерия Андреевна |
| 14 | Меньшикова Виктория Валерьевна |
| 15 | Мурова Лия Максимовна |
| 16 | Нестерова Евгения Олеговна |
| 17 | Перевалова Елена Леонтьевна |
| 18 | Филиппова Надежда Федоровна |
| 19 | Яшнева Полина Сергеевна |

**1 вариант**

1. **Сдобное пресное тесто разделывают**

А) выдерживают 30 минут

Б) сразу после замеса

В) после предварительного охлаждения

**2. При разделке ватрушек используют инвентарь**

А) дисковые резцы

Б) овальные вырубки

В) круглые выемки

**3. Сочни с творогом смазывают**

А) яйцом

Б) сметаной

В) повидлом

**4. Хачапури имеют форму**

А) круглую

Б) овальную

В) полумесяца

**5. Соотнести вид печенья и его форму**

А) «Косички» 1.квадратики

Б) Сдобное 2. полумесяц

В) Творожное 3. овальное

**6. При формовании пряничного теста производят**

А) бракераж

Б) пробное формование

В) контрольное раскатывание

**7. Что произойдет, если пласт пряничного теста будет раскатан неравномерно**

А) неравномерно пропекется

Б) будут вздутия

В) ничего не произойдет

**8. При разделке пряничного теста рисунок наносят**

А) кондитерской гребенкой

Б) гофрированной скалкой

В) дисковым ножом

**9. При разделке теста для коврижек поверхность**

А) смазывают яйцом

Б) глазируют помадой

В) смачивают водой

**10. Какими способами можно разделывать песочное тесто?**

А) раскатывают в пласт

Б) отсаживают из кондитерского мешка

В) Выливают в формы

**11. В каких случаях песочное тесто плохо раскатывается, не сохраняет форму**

А) использована мука с сильной клейковиной

Б) высокая температура теста

В) тесто затянуто

**12. Какая должна быть толщина раскатанного пласта песочного теста?**

А) 0,5-0,8 Б) 1-2 см В) 3-8 мм

**13. При раскатке песочного теста производственный стол**

А) смазывают маслом Б) ничего не делают В) подсыпают мукой

**14. Заварное тесто разделывают с помощью**

А) трафарета Б) полеты В) кондитерского мешка

**15. Кондитерские листы перед отсаживанием заварного теста**

А) подпыливают мукой Б) смачивают водой В) смазывают жиром

**16. Толщина слоя теста для бисквитного рулета:**

а) 9-10мм б) 10-15мм в) 7-10мм г) 3-5мм.

**17. Сколько слоёв образуется при раскатывании слоёного теста:**

а) 200слоёв б) 150слоёв в) 267слоёв г) 256слоёв.

**18. Какой толщиной раскатывают в пласт песочное тесто для печенья нарезного:**

а) 9-10мм б) 4,5-5мм в) 7-10мм г) 3-5мм.

**19. Составить схему разделки сдобного пресного теста**

**20. Составить схему разделки заварного теста**

**21. Составить схему разделки песочного теста**

**22. Какие требования предъявляются к изделиям из бисквитного теста**

**23. Укажите форму пирожков печенных с различными фаршами**

**24. Укажите последовательность приготовления коржиков молочных**

**25. Как формуют языки слоеные**

**2 вариант**

1. **Сдобное пресное тесто потеряло способность подниматься в следствии**

А) длительной разделки

Б) разделывали в теплом помещении

В) охлаждения

**2. Тесто для сочней с творогом раскатывают до толщины**

А) 1-2см Б) 2,5-3см В)0,5-0,8см

**3. Печенье «Косички» при разделке посыпают**

А) маком Б) орехом В) корицей

**4. Чебуреки имеют форму**

А) круглую Б) овальную В) полумесяца

**5. При приготовлении пирога с вишней тесто**

А) нарезают Б) выливают В) раскатывают

**6. При формовании пряников выемку погружают**

А) в муку Б) в растительное масло В) в мед

**7. Что произойдет, если пласт пряничного теста будет раскатан неравномерно**

А) изделия будут неодинаковой толщины

Б) будут вздутия

В) ничего не произойдет

**8. При формовании пряника «Тульского» используют**

А) конусообразные формы

Б) деревянные выемки

В) силиконовые формы

**9. При разделке теста для коврижек поверхность**

А) прокалывают

Б) прорезают ножом

В) посыпают орехами

**10. Как подготовить формы и листы для укладывания песочных полуфабрикатов?**

А) смочить водой Б) подсыпать мукой В) смазать жиром

**11. Какая должна быть температура цеха для разделки песочного теста?**

А) 20-22 градуса Б) не выше 20 градусов В) 16-18 градусов

**12. Что необходимо сделать после раскатки песочного теста, для того чтобы не получилось вздутий от газов?**

А) прокалывают Б) смазывают яйцом В) разрезают вдоль

**13. Для разделки песочного теста для печенья используют**

А) нож для пиццы Б) нож-пилу В) вырубки различной формы

**14. Для отсаживания заварного теста используют трубочки**

А) круглую Б) клинообразную В) зубчатую

**15. Если кондитерские листы не смазывать, то изделия из заварного теста**

А) расплывутся Б) прилипнут В) увеличатся в объеме

**16. Бисквитное тесто кладут в формы на:**

а) 3/4их высоты б) 2/4 их высоты в) 1/4 их высоты г) 1/2 их высоты;

**17. Какой толщиной раскатывают в пласт пряничное тесто для изделий коврижки и батоны:**

а) 9-10мм б) 12-8мм в) 7-10мм г) 3-5мм.

**18.Поверхность песочного изделия печенья «Круглое» отделывают:**

а) посыпают сахаром

б) смазывают яйцом и посыпают охлаждённой крошкой

в) смазывают яйцом

г) посыпают сахарной пудрой

**19. Составить схему разделки пряничного теста**

**20. Составить схему разделки песочного теста**

**21. Составить схему разделки бисквитного теста**

**22. Какие требования предъявляются к изделиям из слоеного теста**

**23. Назовите форму пирожков слоеных с различными фаршами**

**24. Укажите последовательность профитролей**

**25. Как формуют рулет фруктовый**