**Группа 28**

**Задание за 20.05.20**

***Первая пара***

Изучить материал по теме «Приготовление сиропов: инвертный сироп, жженка» учебник стр. 45 – 46, стр. 4, выполнить задания:

1. Дать определение термину сироп

2. Укажите растворимость сахара-песка в воде в зависимости от температуры и продолжительности кипячения

3. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа

4. Дать определения следующим терминам:

А) Тонкая и толстая нить

Б) Слабый шарик

В) Средний шарик

Г) Твердый шарик

Д) Карамель

Е) Жженка

5.Как взять пробу на

А) Тонкую и толстую нить

Б) Слабый, средний твердый шарик

5. Дать определение термину инверсия

6. Указать технологию приготовления инвертного сиропа

7. Указать требования к качеству инвертного сиропа

8. Укажите достоинства инвертного сиропа и его назначение

9. Дать определение термину жженка

10. Как в кондитерском производстве используют жженку?

11. Укажите последовательность приготовления жженки

12. Какие требования безопасности необходимо соблюдать при приготовлении жженки?

***Вторая пара***

Составить конспект по теме «Сущность процессов, происходящих при замесе теста» учебник стр.63 – 64, согласно плана:

1. Мука
2. Сахар
3. Жиры
4. Крахмал
5. Молочные продукты
6. Яйца