



Технология кондитерских изделий.ти

- 1 Мучным кондитерским изделиям придает вкус, повышает их калорийность и изменяет структуру теста:
- 2 Сахарная пудра применяется при изготовлении
- 3 Мед натуральный - продукт переработки пчелами цветочного нектара. Лучшими для использования в кондитерском производстве являются
- 4 Патока карамельная полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот:
- 5 Используют патоку для:
- 6 Белок яйца обладает:
- 7 Желток яйца в процессе тестоведения выполняют функции:
- 8 Диетическим яйцо считается:
- 9 Перед использованием загрязненные яйца моют и дезинфицируют:
- 10 Жиры – высококачественный продукт. Их широко применяют:
- 11 Маргарин получают из:
- 12 Механический способ разрыхления применяют:
- 13 Биологические разрыхлители теста:
- 14 Химические разрыхлители теста:
- 15 Мучные кондитерские изделия, приготовленные на цельном молоке:
- 16 Мучные кондитерские изделия с добавкой сухого молока:
- 17 Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий:
- 18 Песочное тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые





- 19 Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый
- 20 Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый
- 21 Песочный полуфабрикат бледный
- 22 Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем
- 23 Заварной полуфабрикат расплывчатый
- 24 Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности
- 25 Изделия припеклись к кондитерскому листу
- 26 Заварной полуфабрикат осел при выпечке
- 27 Слоеное пресное тесто изготавливают:
- 28 Ассортимент сахаристых кондитерских изделий
- 29 Халва производится следующих видов:
- 30 Конфеты в коробках и весовые выпускают:

