



## Технология макаронных изделий.ти

- 1 Исторически доказано, что родиной макаронных изделий является
- 2 Посредством чего прессующие устройства приводились в действие в средние века
- 3 Год зарождения макаронной отрасли в России
- 4 Что из себя представляют макаронные изделия
- 5 Какие преимущества имеют макаронные изделия перед наиболее распространенными продуктами питания
- 6 Важнейшие показатели качества муки для макаронных изделий
- 7 Мука, используемая в макаронном производстве, не должна содержать в значительных количествах
- 8 Вода является составной частью макаронного теста и обуславливает
- 9 Дополнительное сырьё, применяемое в макаронном производстве, делится на
- 10 Основным видом обогатительных добавок являются белковые обогатители, к которым относятся
- 11 При замесе теста используется эмульсия, изготавливаемая из воды и всех видов сырья, предусмотренного рецептурой, кроме муки и крахмала. В этом случае сырье подается
- 12 Пищевые добавки необходимы для
- 13 Какие натуральные красители используются в макаронном производстве?
- 14 Какое воздействие оказывают на организм усилители вкуса и запаха
- 15 Какие витамины с целью обогащения макаронных изделий можно использовать
- 16 В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на следующие типы
- 17 Виды нитеобразных изделий по размерам в сечении





- 18) Каких наименований выпускают лентообразные изделия (лапша)
- 19) Обжаривание сырых тестовых блоков МИБП осуществляется в
- 20) Из каких основных операций состоит процесс производства макаронных изделий
- 21) В чем заключается подготовка сырья
- 22) Какие действия производят с водой, предназначенной для замеса теста
- 23) Что необходимо предпринять для предотвращения потемнения изделий
- 24) Какие условия оказывают решающее влияние на свойства теста?
- 25) Цель сушки макаронных изделий
- 26) Основными негативными факторами для предприятий пищевой промышленности, и в частности макаронной фабрики, являются
- 27) Классификация макаронных изделий
- 28) Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы А
- 29) Из какой муки изготавливают макаронные изделия группы В
- 30) Какими показателями характеризуются твердые сорта пшеницы
- 31) По способу приготовления макаронные изделия различают на
- 32) В Италии стандартным является приготовление до степени al dente («на зубок»), т. е. середина изделия остается
- 33) Фигурные изделия макаронных изделий выпускают в виде
- 34) Лапшу изготавливают в виде
- 35) Форма сечения вермишели
- 36) Какая форма и длина перьев





- 37 В Италии различные типы макаронных изделий имеют названия, соответствующие их форме и размеру. Окончание в названии указывает на
- 38 На сколько групп по форме подразделяют макаронные изделия в Италии
- 39 В соответствии с российскими стандартами, в 100 г (не приготовленных) макаронных изделиях содержится
- 40 Какие изделия получаются из муки с низким содержанием клейковины
- 41 При помощи каких добавок можно повысить биологическую ценность макаронных изделий
- 42 В качестве основного нетрадиционного сырья в макаронных отраслях промышленности предлагается использовать
- 43 Цель второго этапа прессования теста
- 44 Для чего необходим процесс охлаждения высушенных изделий
- 45 Какие основные задачи являются при производстве макаронных изделий
- 46 Пищевая ценность макаронных изделий зависит от
- 47 Требования к вкусу и запаху макаронных изделий
- 48 Важные показатели качества макаронных изделий
- 49 При варке до готовности изделия не должны терять
- 50 Подготовка дополнительного сырья к производству
- 51 Где происходит прессование теста
- 52 Сколько способов формования макаронных изделий
- 53 Что включает в себя процесс разделки полуфабрикатов макаронных изделий
- 54 Хранение упакованных макаронных изделий
- 55 Из каких белков состоит клейковина





- 56) Какие процессы происходят при замесе
- 57) Клейковина достигает максимального набухания в интервале температур
- 58) Какую роль играет дефицит влаги
- 59) Роль глиаина при формировании структуры теста
- 60) Процесс прогоркания жиров ускоряется в присутствии

