



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, изготовленная 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

Самый быстрый способ связи — мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max

Help@disynergy.ru | +7 (924) 305-23-08



- (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 глиадина при формировании структуры теста
- (60) Процесс прогоркания жиров ускоряется в присутствии