



Технология хлеба.ти

- 1 В хлебе из цельного зерна пшеницы содержится
- 2 Накопившиеся при проращивании зерна ферменты
- 3 Повышение качества хлебобулочных изделий зависит от
- 4 Магнитная обработка дрожжей
- 5 Способы активации дрожжевых клеток
- 6 Источниками клетчатки для мучных изделий являются
- 7 Новым перспективным направлением в хлебопечении является
- 8 Известны результаты снижения калорийности мучных кондитерских изделий
- 9 Размножение смешанной (или комбинированной) закваски дрожжей и МКБ проводится
- 10 Для накопления достаточного объёма смешанной (комбинированной) закваски используют
- 11 Солодовые экстракты выпускают
- 12 Солодовая дробина: состав и свойства
- 13 Солодовый сироп получают
- 14 Улучшению физических свойств мякиша способствует
- 15 В хлебопечении для стимулирования деятельности дрожжей применяют
- 16 Газообразующая способность муки зависит
- 17 Ржаной солод используется для получения
- 18 Белый ячменный солод можно рассматривать как обязательный компонент в рецептурах





- 19 Мука пшеничная высшего сорта
- 20 При замесе начинается процесс
- 21 Формирование внешнего вида изделий после выпечки
- 22 Безопарный способ приготовления теста
- 23 Как определить выбродившее тесто
- 24 При сбраживании теста активированными дрожжами
- 25 Какое количество сахара и жира входит в рецептуру теста, приготовленного безопарным способом
- 26 К физическим методам активации дрожжевого теста относятся
- 27 Химические методы активации дрожжевого теста
- 28 Биохимические методы активации дрожжевого теста

