



























Отлежка





















Тест на тему: «Дрожжевое тесто»

1 ТЕСТ НА ТЕМУ: «Дрожжевое тесто»

1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

А) сильной

Б) слабой

В) средней

2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:

А) опарного

Б) безопарного

В) лабораторного

3.Что такое сдоба:

А) жир, мука, сахар, соль

Б) жир и сахар

В) сахар и соль

4.Что такое опара:

А) жидкое тесто

Б) тесто со слабой клейковиной

В) приправа

5.С чем растирают дрожжи:

а) с водой

б) с сахаром

в) с мукой

6.Температура жидкости для приготовления опары:

А) 50 – 60

Б) 30 – 40

В) 20 – 30

7.Если переложить сахар, то изделие будет:

А) сырое

Б) гореть

В) ничего страшного

8.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

А) ниже

Б) выше

В) одинакова для всех

9.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

А) дольше

Б) короче

В) одинакова для всех

10.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

А) 1 час

Б) 10 минут

В) 30 минут

2 ТЕСТ НА ТЕМУ: «Дрожжевое тесто»

1.Из чего готовят опару:

А) мука, масло, дрожжи, вода

Б) мука, сахар, дрожжи, вода

В) мука вода, дрожжи, сдоба

2.Каким способом готовят тесто для ватрушек:

А) опарным

Б) безопарным

В) с отсдобой

3.Каким способом готовят тесто для кулебяки:

А) опарным

Б) безопарным

В) с отсдобой

4.При какой температуре выпекают мелкие кулинарные изделия:

А) 260 – 280

Б) 240 – 250

В) 220 – 230

5.Для [брожения](http://www.pandia.ru/text/category/brozhenie/) тесто оставляют:

А) на 1 – 2 часа

Б) на 12 – 24 часа

В) на 2 – 3 часа

6.Сколько муки используют для опары:

А) 40%

Б) 100%

В) 60%

7. Сколько воды используют для опары:

А) 40%

Б) 100%

В) 60%

8. Если не доложить сахар, то изделие будет:

А) не зарумянится

Б) гореть

В) ничего страшного

9.Какое изделия готовится не из дрожжевого теста:

А) ватрушка

Б) кулебяка

В) запеканка

10Какое изделие готовят из дрожжевого теста:

А) сочни

Б) расстегаи

В) самбуки