Урок МДК05.01

Тема: «Подготовка основного кондитерского сырья к производству»

Внимательно изучите еще раз презентацию от 10.02. и составьте **краткий** конспект.

Подготовка основного сырья к производству мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Выполните задание:

**Тест № 1 (первый уровень) Выберите правильные ответы** 1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий? а) Мука;  б) орехи;  в) повидло;  г) сахар; д) сметана.

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки? а) Помол;  б) количества клейковины;  в) цвет; г) зольность; д) газообразующая способность.

3. Выберите базисную влажность муки: а) 14,0;  б) 14,5;  в) 15,0; г) 15,5; 4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:  а) Сливочного масла;  б) яиц;  в) сахара; г) муки. 5. Какие разрыхлители теста вам известны? а) Дрожжи;  б) соль;  в) молочнокислые бактерии;  г) сода пищевая. 6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста? а) сахар измельчают; б) сахар просеивают; в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;  г) сахар подвергают карамелизации.

7. Как правильно подготовить мед к производству? а) Мед нагревают до 45­50 0С и процеживают;  б) мед охлаждают до 15 0С и взбивают;  в) мед растирают с сахаром и используют; г) используют без подготовки; 8. Как подготовить желатин к производству? а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;  б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;  в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде; г) желатин замачивают в подкисленной воде.