

Тесты по ПМ 08. Приготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.

Раздел: «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Вариант 1

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100 °С;
- 2) 55 °С;
- 3) 40 °С.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °С;
- 2) 200 °С;
- 3) 120 °С.

В заданиях 11-15 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;

- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	3	2	1	2	2	3	2	3	1	3	3	1	1	3	2

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки».

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется.

5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука.

10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12.ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2	1

Вариант 3

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой.

3. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп.

4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков.

5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

- 1) с повышением температуры;
- 2) с понижением температуры;
- 3) при комнатной температуре.

6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы.

7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров.

8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200 °С;
- 2) 50 °С;
- 3) 70 °С

9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока.

10. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной.

12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- 1) эластичную;
- 2) вязкопластичную;
- 3) жидкую.

13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- 1) эластичную;

- 2) пластично-вязкую;
- 3) пористую.

14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются

- 1) лепешки с начинкой;
- 2) плюшки;
- 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.

15. Безопарный способ приготовления теста называют... .

- 1) многофазным;
- 2) двухфазным;
- 3) однофазным.

16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.

- 1) пропионовокислородное;
- 2) молочнокислое;
- 3) масляно-кислородное.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 3

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	1	1	2	2	1	3	2	3	2	3	2	2	3	2	3	2

Вариант 4

1. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

- 1) меланж, гидрогенизированный жир, патока;
- 2) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;
- 3) яичные желтки, растительное масло, молоко.

2. Патока карамельная является:

- 1) антикристаллизатором;
- 2) пластификатором;
- 3) ароматизатором.

3. Меланж это:

- 1) яичный порошок;
- 2) замороженная смесь желтков и белков;
- 3) диетические яйца.

4. К биологическим разрыхлителям относятся:

- 1) прессованные и сухие дрожжи;
- 2) крахмал, сода;
- 3) взбитые белки, углекислый аммоний.

5. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.

6. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

- 1) крахмал является разрыхлителем;
- 2) уменьшает количество клейковины;
- 3) повышает калорийность бисквита.

7. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- 1) растапливают на водяной бане;
- 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.

8. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- 1) сахарная пудра, яичные белки, вода;
- 2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
- 3) сахарная пудра, желатин, вода.

9. Мучные восточные изделия – это:

- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- 2) пралине, кандир, марципан;
- 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.

10. По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относится к системе:

- 1) пластично-вязкой;
- 2) слабоструктурированной;

3) упругопластично-вязкой.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.

11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический... .

- 1) вкус;
- 2) аромат;
- 3) вид.

12. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.

- 1) крахмалу;
- 2) белкам;
- 3) клетчатке.

13. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- 1) упругости;
- 2) намокаемости;
- 3) сладости.

14. Песочное тесто должно обладать значительной ... с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.

- 1) эластичностью;
- 2) упругостью;
- 3) пластичностью.

15. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- 1) заварки;
- 2) сиропа;
- 3) опары.

16. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;
- 3) патокой.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 4

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	2	1	2	2	2	3	1	3	2	2	2	3	2	3