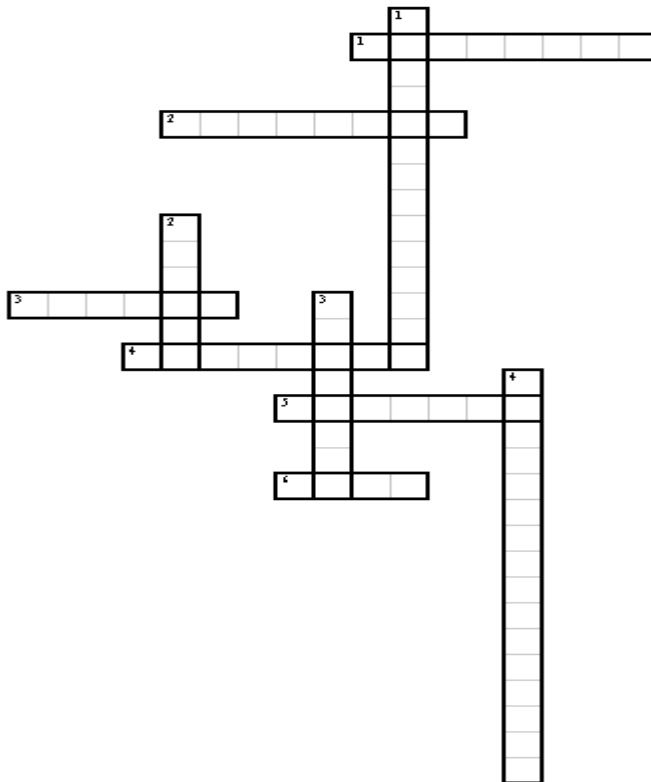


Кроссворд по теме: «Мучные кондитерские изделия»

1 вариант



Вопросы:

По горизонтали:

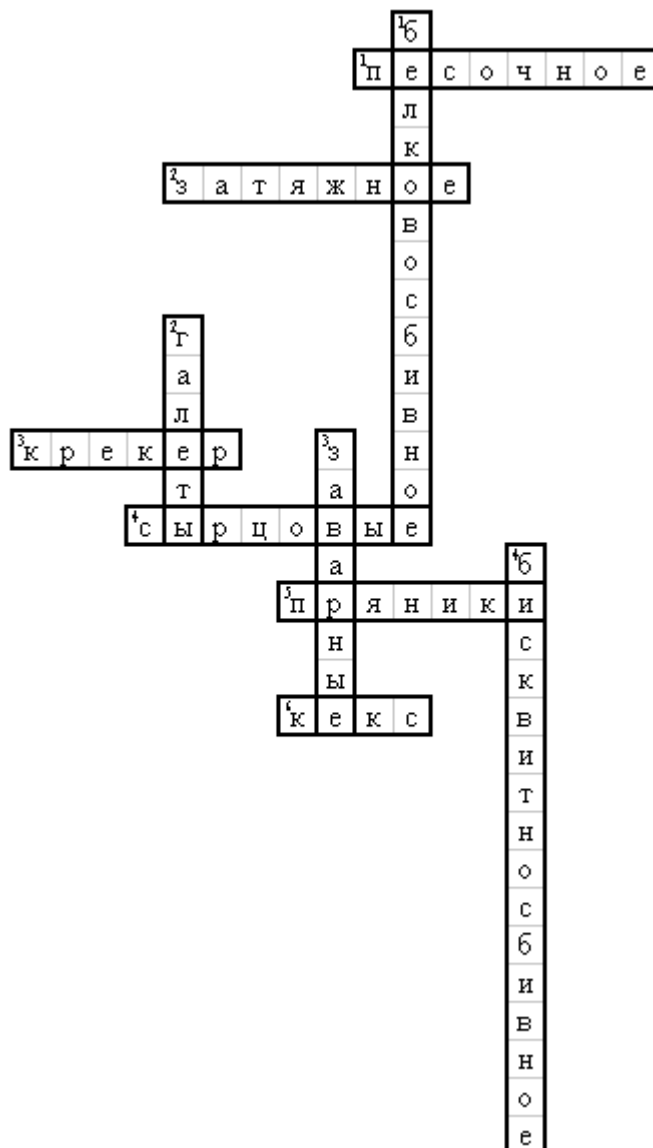
1. Вид сдобного печенья.
2. Хрупокое печенье, медленно набухающее в воде, не рассыпчатое, на поверхности имеются проколы.
3. Сухое печенье.
4. Пряники, которые замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе.
5. Мучные кондитерские изделия пряно-сладкого вкуса разнообразной формы.
6. Вид мучного кондитерского изделия.

По вертикали:

1. Печенье, которое получают сбиванием белка с сахаром с добавлением орехов, без муки.
2. Сухие мучные изделия, имеющие плоскую прямоугольную или квадратную форму с проколами на поверхности.
3. Название пряников, которые замешивают на горячем сахарно-паточном сиропе.
4. Печенье, которое выпекают из теста, состоящего из сбитого яйца с сахаром и мукой.

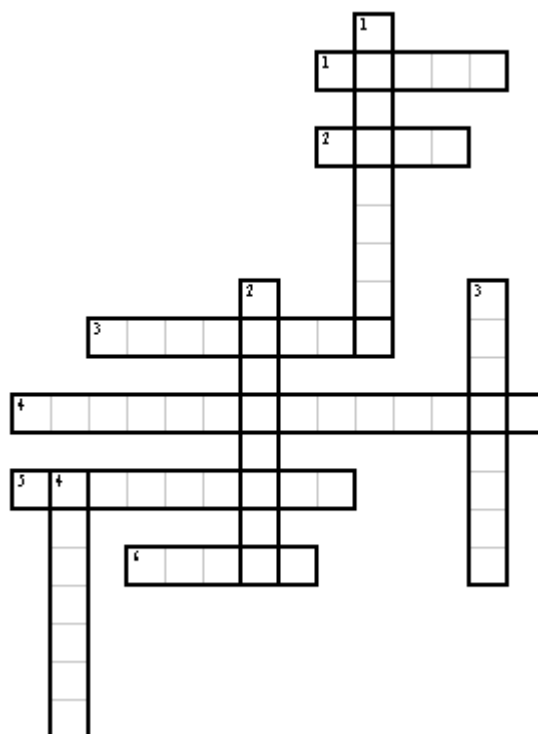
Ответы к кроссворду по теме: «Мучные кондитерские изделия»

1 вариант



Кроссворд по теме: «Мучные кондитерские изделия»

2 вариант



Вопросы:

По горизонтали:

1. Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия.
2. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, содержащие большое количество жира, сахара, яиц, фруктов и т.д.
3. Вид мучного кондитерского изделия, которое выпекается из заварного теста в виде пластов с начинкой или без неё.
4. Название воздушного полуфабриката (без муки).
5. Вид торта, который представляет собой вафельные листы, прослоенные ореховой массой.
6. Мучное кондитерское изделие, приготовленное из бисквитного теста с начинкой, в виде рулона.

По вертикали:

1. Наименование бисквитного торта.
2. Штучные мучные кондитерские изделия.
3. Название полуфабриката, который легко крошится и при надавливании рассыпается.
4. Смесь вафель нескольких наименований

Ответы к кроссворду по теме: «Мучные кондитерские изделия»

2 вариант

