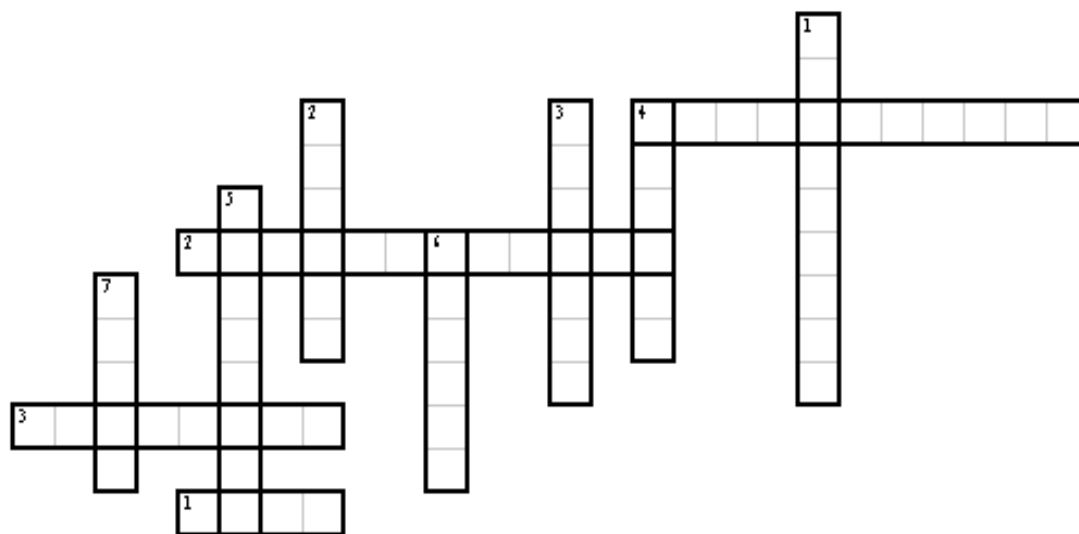


## Кроссворд по теме: «Пищевые концентраты»



### Вопросы

По горизонтали:

1. В данном продукте вместо крахмала добавляют агар, желатин.
2. Сухари, которые используются для панировки мяса, котлет и др.
3. Название кремов, которые готовят из цельного молока, сахара и агара.
4. Обезвоженные продукты или смеси продуктов определенной рецептуры, которые прошли необходимую термическую и механическую обработку.

По вертикали:

1. В состав концентратов этих блюд входят первые, вторые и третьи блюда.
2. Концентрат, состоящий из смеси сахара, кукурузного крахмала с добавлением вкусовых веществ и красителей.
3. Мука, предназначенная только для выпекания блинов.
4. Продукт, входящий в группу концентратов третьих блюд.
5. Кремы, которые используют для приготовления тортов и пирожных в домашних условиях, вместо агара – пшеничная мука, яичный порошок.
6. Концентраты каких блюд представлены кашами.
7. Название сухого завтрака, в состав которого входят: от 8 до 12 компонентов.

Ответы на кроссворд по теме: «Пищевые концентраты»

