

Тест по теме: «Ассортимент мучных кондитерских изделий»

Ответы

1 вариант

Вопросы	Ответы
1.Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий	А)печенье,крекер,вафли Б)торты,рулеты,пирожные В)зерновое драже,грильяжные конфеты,какао-порошок
2.Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира	А) затяжное Б)сдобное В)песочное
3.Какое печенье не входит в ассортимент песочного	А)глаголики Б)с изюмом В)миндально-ореховое
4.Срок хранения вафель без начинки	А)1месяц Б)2месяца В)3месяца
5.Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе	А) сырцовые Б)заварные
6.Срок хранения ромовой бабы	А)5дней Б)10 дней В)14дней
7.Пористые, хрупкие,легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью	А) вафли Б)пряники В)печенье
8.Срок хранения крекера	А)15дней Б)3дня В)1-6месяца
9.Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы	А)пряники Б)торты и пирожные В)печенье
10.Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом	А) 6часов Б)7часов В)10суток

Критерии оценок:

«5»- правильно 9-10 ответов

«4»-правильно 7-8 ответов

«3»-правильно 5-6 ответов

«2»- менее 4 ответов

Тест по теме: «Ассортимент мучных кондитерских изделий»

1 вариант

Вопросы	Ответы
1.Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий	А)печенье,крекер,вафли Б)торты,рулеты,пирожные В)зерновое драже,грильяжные конфеты,какао-порошок
2.Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира	А)затяжное Б)сдобное В)песочное
3.Какое печенье не входит в ассортимент песочного	А)глаголики Б)с изюмом В)миндально-ореховое
4.Срок хранения вафель без начинки	А)1месяц Б)2месяца В)3месяца
5.Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе	А)сырцовые Б)заварные
6.Срок хранения ромовой бабы	А)5дней Б)10 дней В)14дней
7.Пористые, хрупкие,легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью	А)вафли Б)пряники В)печенье
8.Срок хранения крекера	А)15дней Б)3дня В)1-6месяца
9.Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы	А)пряники Б)торты и пирожные В)печенье
10.Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом	А)6часов Б)7часов В)10суток

Тест по теме: «Ассортимент мучных кондитерских изделий»

Ответы

2 вариант

Вопросы	Ответы
1.Сроки хранения сахарного затяжного печенья	А)3 дня Б)15дней В)1-6месяцев
2.Наименование печенья, которое содержит больше сахара, жира, яичных и молочных продуктов, чем сахарное и затяжное печенье, небольших размеров с красивой отделкой	А) бисквитносбивное Б)сдобное Г)миндально-ореховое
3.Срок хранения сдобного печенья с содержанием до 10%	А)30 дней Б)10 дней В)45дней
4.Наименование печенья,которое получают перемешиванием размолотых орехов, сахара, яичного белка с добавлением муки и др.сырья	А)песочное Б)сдобное В)миндально-ореховое
5.Срок хранения вафель с пралиновой и жировой начинками	А)1месяц Б)2месяца В)3месяца
6.Наименование печенья, которое получают путем сбивания белка с сахаром с добавлением орехов, но без добавления муки	А)белковосбивное Б)сухое (крекер) В)галеты
7.Срок хранения заварных пряников	А)10-30дней Б)30-45дней В)50-60дней
8.Название мучного кондитерского изделия, которое выпекается из заварного теста, в виде пластов с начинкой или без неё	А)пряники Б)коврижка В)вафли
9.Срок хранения сырцовых пряников	А)1-5дней Б)5-10дней В)10-30дней
10.Срок хранения шоколадно-вафельных пирожных и тортов	А)5 суток Б)10суток В)15суток

Критерии оценок:

«5»- правильно 9-10 ответов

«4»-правильно 7-8 ответов

«3»-правильно 5-6 ответов

«2»- менее 4 ответов

Тест по теме: «Ассортимент мучных кондитерских изделий»

2 вариант

Вопросы	Ответы
1.Сроки хранения сахарного затяжного печенья	А)3 дня Б)15дней В)1-6месяцев
2.Наименование печенья, которое содержит больше сахара, жира, яичных и молочных продуктов, чем сахарное и затяжное печенье, небольших размеров с красивой отделкой	А) бисквитносбивное Б)сдобное Г)миндально-ореховое
3.Срок хранения сдобного печенья с содержанием до 10%	А)30 дней Б)10 дней В)45дней
4.Наименование печенья,которое получают перемешиванием размолотых орехов, сахара, яичного белка с добавлением муки и др.сырья	А)песочное Б)сдобное В)миндально-ореховое
5.Срок хранения вафель с пралиновой и жировой начинками	А)1месяц Б)2месяца В)3месяца
6.Наименование печенья, которое получают путем сбивания белка с сахаром с добавлением орехов, но без добавления муки	А)белковосбивное Б)сухое (крекер) В)галеты
7.Срок хранения заварных пряников	А)10-30дней Б)30-45дней В)50-60дней
8.Название мучного кондитерского изделия, которое выпекается из заварного теста, в виде пластов с начинкой или без неё	А)пряники Б)коврижка В)вафли
9.Срок хранения сырцовых пряников	А)1-5дней Б)5-10дней В)10-30дней
10.Срок хранения шоколадно-вафельных пирожных и тортов	А)5 суток Б)10суток В)15суток