

Практическая работа № 7. Контроль качества мучных кондитерских изделий.

ОП 12 Контроль качества пищевой продукции

1. Тема практической работы: Контроль качества мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка, как составляющая качества пищевых продуктов.

2. Цели работы:

Образовательные

1. Повторить и обобщить теоретические знания по теме: « Определение качества мучных кондитерских изделий».
2. Научиться применять ГОСТ для оценки качества мучных кондитерских изделий.
3. Получить навыки по определению качества мучных кондитерских изделий.
4. Ознакомиться с методиками проведения эксперимента.
5. Закрепить полученные знания во время практической работы.

Развивающие:

1. Развить познавательную активность, логическое мышление и профессиональную компетентность.
2. Развить аналитическое умение и способность работать с нормативными документами; сформировать умения применять полученные знания в практической деятельности.

Воспитательные:

1. Воспитать профессионально-личностные качества.
2. Воспитать внимательность при работе с нормативными документами.
3. Привить любовь к будущей профессии.
4. Выработать самостоятельность, ответственность и творческую инициативу.

3. Нормативно-правовое и учебно-методическое обеспечение

Нормативно-техническая документация:

1. Сборник стандартов «Мучные кондитерские изделия. Методы анализа».
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

4. Наглядные пособия:

- Печенье сахарное,
- Пряники из заварного теста
- разделочные доски,
- ножи,
- тарелки.

5. Теоретический материал

Мучные кондитерские изделия – это пищевые продукты, для приготовления которых наряду с сахаром используется мука. К группе кондитерских изделий

относят: печенье, крекер и галеты; пряники; вафли; торты и пирожные; кексы, ромовые бабы, рулеты.

Все виды мучных кондитерских изделий характеризуются высокой пищевой и энергетической ценностью. Низкая влажность этих изделий позволяет хранить их длительное время.

Производство мучных кондитерских изделий состоит из следующих операций: приготовление теста, формование, выпечка, охлаждение, упаковка.

Для разрыхления теста при производстве мучных кондитерских изделий дрожжи используются лишь для некоторых изделий, а в основном – химические разрыхлители (питьевая сода, углекислый аммоний).

Химические разрыхлители под воздействием высокой температуры разлагаются с выделением газообразных продуктов.

Печенье изготавливают из муки высшего сорта, пшеничной, а также овсяной, сахара, молока, кулинарных и топленых жиров, яиц, соли, ароматических веществ, органических кислот и химических разрыхлителей.

Печенье подразделяют в зависимости от рецептуры и особенностей производства на виды: сахарное, затяжное, сдобное.

Сахарное печенье – это распространенный вид мучных кондитерских изделий. Оно готовится из пластичного теста со слабой и средней клейковиной, содержание сахара 20-30%, жира – не менее 9,5%. Сахарное печенье характеризуется хрупкостью, пористостью, набухаемостью, на лицевой поверхности имеется рисунок. Это хорошо сохраняющийся пищевой концентрат.

Ассортимент:

—Апельсиновое, Лимонное, Земляничное, К чаю – из муки высшего сорта;

—Сахарное, Шахматное, Дорожное, Наша марка – из муки первого сорта;

—Новость, Морковное – из муки 2-го сорта.

Затяжное печенье готовят из эластично-упругого теста; содержание сахара до 20%, жира до 8%. Печенье медленно набухает в воде, более светлой окраски, имеет явно выраженную слоистую структуру (после замеса его подвергают многократной прокатке с выдержкой); на его поверхности имеются проколы.

Ассортимент: Детское, Школьное, Мария – из муки высшего сорта; Спорт, Крокет, Смесь №2 – из муки первого сорта; Украинское, Новь, Смесь №1 – из муки 2-го сорта.

Сдобное печенье, или десертное, отличается большим содержанием сдобных добавлений – жиров, сахара, яиц, вкусовых веществ.

Его готовят из муки высшего сорта, имеет небольшие размеры, бывает различной формы, с начинкой, иногда глазируют шоколадом.

Печенье сдобное подразделяется на печенье песочное выемное, песочно-отсадное, белково-сбивное, сухарики, миндально-ореховое.

Печенье выемное вырезают вручную из раскатанного листа теста с помощью жестяных формочек.

Печенье отсадное – отсаживают на тестовыжимной машине и выдавливают тесто через так называемые мундштуки.

Печенье белково-сбивное готовят сбиванием яичных белков с сахарной пудрой и замешиванием этой массы с мукой и прочих добавлений.

Миндально-ореховое печенье получают из размолотых орехов (чаще миндаля), сахара, яичного белка с добавлением муки и др.

Крекер (сухое печенье) вырабатывается из пшеничной муки высшего и 1-го сорта без сахара с добавлением жира, имеет слоистую, хрупкую структуру и проколы на поверхности. Готовится крекер на дрожжах, или на дрожжах и химических разрыхлителях, или на одних химических разрыхлителях.

По рецептуре и способу приготовления крекер подразделяется на три вида:

1. С жиром или с жиром и жировой прослойкой.
2. С жиром или с жиром и жировой прослойкой с добавлением вкусовых веществ (тмин, анис, сыр).
3. Без жира.

Галеты – мучные кондитерские изделия сухие, прямоугольной или квадратной формы, с проколами на поверхности без добавлений сахара и жира (или с минимальным их количеством). Это продукт длительного хранения, им можно пользоваться вместо хлеба. Галеты вырабатывают простые, улучшенные (с добавлением жира) и диетические (с сахаром и жиром).

Качество печенья, крекера, галет оценивают по вкусу и запаху, цвету, состоянию поверхности; рисунок четкий, отделка должна быть в соответствии с рецептурой.

Стандартом нормируются физико-химические показатели: влажность печенья, массовая доля сахара, жира и др.

Недопустимые дефекты печенья, крекера, галет: посторонние запахи, привкусы, включения, непромес, плесень, загрязнение изделий, заражение амбарными вредителями.

Хранение. Печенье, крекер, галеты хранят при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 65—75%.

Гарантийные сроки хранения:

- для сахарного и затяжного печенья — 3 месяца;
- для сдобного печенья с массовой долей жира 10% — до, 45 дней;
- для крекера с массовой долей жира не более 14,3% — 3 месяца;
- для галет простых, герметично упакованных — 2 года;
- для улучшенных фасованных — 6 месяцев.

Пряники – это мучные кондитерские изделия в основном круглой формы с выпуклой поверхностью, мягкой консистенции, обычно пряно-сладкого вкуса, содержат сахара до 45 % с жиром или без него.

По способу приготовления пряники подразделяют на сырцовые и заварные. К группе пряников относят коврижки (выпеченный полуфабрикат из пряничного теста с фруктовой начинкой).

Сырцовые пряники замешивают без заваривания муки на холодном сахарном или сахаро-паточном сиропе.

Заварные пряники вырабатывают в три этапа: сначала заваривают муку горячим сахаро-паточным или медовым сиропом, охлаждают заварку, замешивают заварку с остальными видами сырья.

Пряники заварные имеют более темный цвет, ароматнее и дольше не черствеют. Пряники выпускают различной формы, с начинкой или без начинки, глазированные шоколадом, жировой глазурью, сахарным сиропом, обсыпные сахаром и др.

Требование к качеству

Качество пряников оценивают по состоянию поверхности, форме, цвету, виду на изломе, вкусу, запаху.

Для каждого наименования нормируется содержание сахара, жира, щёлочность, толщина пряников и другие показатели.

Недопустимые дефекты пряников — деформация, подгорелость, липкая поверхность трещины, впадины, непромес, наличие пустот, посторонние привкусы и запахи.

Хранят при температуре 18°C и относительной влажности воздуха 75 %.

Срок хранения сырцовых пряников от 10 до 30 дней, заварных – от 30 до 45 дней.

Виды и причины брака пряничного теста

Таблица № 1 Виды и причины брака пряничного теста:

Виды брака	Причины брака
Изделия твёрдые	Много сахаристых веществ или мало разрыхлителей
Изделия расплывчатые	Мягкое тесто, много соды, плохая клейковина
Изделия жёсткие, резинистые	Мало сахара
Верхняя корка отделяется	Очень мягкое тесто, печь перегрета
Изделия сели, опали	Тесто мягкое и много разрыхлителей
Изделия с пустыми доньшками	Тесто плотное, печь не догрета

6. Задания.

1. Ознакомиться с пояснением к работе: Органолептическая оценка качества печенья.
2. Определить качество печенья сахарного.
3. Результаты оценки качества печенья записать в таблицу.
4. Ознакомиться с пояснением к работе: Определение показателей качества пряников заварных.
5. Определить качество пряников заварных органолептическим методом.
6. Результаты проверки качества пряников записать в таблицу.
7. Сравнить полученные результаты с показателями стандартов и сделать вывод о качестве образцов мучных кондитерских изделий.
8. Выполнить тестовое задание.

Задание № 1. Определите качество печенья.

Пояснение к работе

Органолептическая оценка качества печенья. При оценке качества печенья обращают внимание на внешний вид с установлением цвета, формы, отделки (некоторых видов), состояния поверхности, а также на вид в изломе, структуру, вкус и запах.

Путем осмотра изделий определяют правильность формы, наличие деформированных изделий, надломов, надрывов, пузырей, трещин, раковин, подгорелых изделий.

Оценивая *вкус* и *запах* изделий, устанавливают наличие неприятных или несвойственных запахов и привкусов, а также хруста на зубах из-за присутствия минеральных примесей.

Стандартная система органолептической оценки качества в основном рассчитана на исследование качества свежих изделий. В то же время известно, что в процессе хранения печенье может подвергаться различным изменениям, вызванным физическими, химическими или микробиологическими процессами. Наиболее часто в большинстве изделий отмечают потерю аромата, ухудшение консистенции вследствие увлажнения, иногда плесневение, прогоркание жира и др.

Продукты окисления жира и вещества, выделяемые плесневыми грибами, вредны для организма человека (особенно детского). Поэтому очень важно своевременно и правильно еще до истечения гарантийных сроков хранения определить степень свежести мучных кондитерских изделий с тем чтобы ускорить реализацию доброкачественной продукции и не допустить излишних потерь.

Порядок выполнения задания:

- ◆ Определите качество подвертки в пачке печенья. Для этого вскройте этикетку и установите вид бумаги, из которой изготовлена подвертка. Рассмотрите, плотно ли завернутого печенье в подвертку, правильно ли сделаны складки на торцовых частях, нет ли надорванности, не чувствуется ли запах краски.
- ◆ Разверните подвертку и, перекладывая печенье в пачке, установите форму, размеры и рисунок. Зарисуйте их, обведя печенье карандашом. Линейкой измерьте длину и ширину печенья. Установите, правильно ли уложено печенье в пачке, т.е. рисунком в одну или разные стороны. Подсчитайте количество штук целого печенья и лома.
- ◆ Взвесьте печенье без этикетки и подвертки. При несовпадении массы печенья с указанной на этикетке определите отклонение массы и выявите соответствие допуска стандарту.
- ◆ Определите вид печенья и его сорт. Обратите внимание, имеются ли наколы на поверхности печенья, однородна ли ее окраска с верхней и нижней сторон, установите интенсивность этой окраски
- ◆ Разломите 1штуку печенья и по излому определите равномерность пористости печенья, форму и размеры пор.
- ◆ Возьмите половинку печенья и, растирая пальцами, установите его хрупкость.
- ◆ Определите запах печенья, его отдушку (ванильная, лимонная) и свежесть, т.е. нет ли запахов плесени, затхлости, щелочности и др.)

- ◆ Возьмите в рот кусочек печенья и, разжевывая его, определите вкус, т.е. степень сладости, нет ли посторонних привкусов (прогорклости, салистости, щелочности и др.)
- ◆ Сравнивая полученные результаты с показаниями стандарта, установите стандартность печенья.

Результаты проверки качества запишите в таблицу 2:

Таблица 2. Определение качества заварного пряника по органолептическим показателям

Наименование показателей	Результат определения	Соответствие ГОСТ 24901-2014
Название		
Внешний вид: форма		
Цвет поверхности		
Оформление поверхности (четкость рисунка)		
Вид на изломе		
Консистенция		
Запах		
Вкус		

Сравните полученные результаты с показателями стандарта и сделайте вывод о качестве образца пряников.

Задание № 2. Определить качество пряников заварных органолептическим методом.

Пояснение к работе

Определение показателей качества заварных пряников

Пряники – мучные кондитерские изделия разнообразной формы, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью, с высоким содержанием сахара и различных пряностей. К пряникам относятся коврижки, которые представляют собой прослоеный, чаще всего фруктовой начинкой, выпеченный полуфабрикат из пряничного теста, имеющий прямоугольную плоскую форму.

В зависимости от технологии приготовления теста пряники подразделяются на заварные и сырцовые.

В тесто для сырцовых пряников вносят много сахара, что ограничивает набухание белков муки и способствует образованию рыхлого вязкого теста. Его готовят

следующим образом. Все сырье без муки и разрыхлителей загружают в месильную машину и перемешивают в течение 1-2 мин. Затем вводят муку и разрыхлители и перемешивают еще 5-12 мин. Температура готового теста не должна превышать 20-22°C, а влажность теста должна быть 23-25%.

Процесс замеса теста для заварных пряников состоит из трех стадий: заваривание муки, охлаждение заварки и замеса заварки с другими компонентами. Для получения заварки в котле перемешивают сахар-песок и патоку при нагревании до 70-75°C до полного растворения сахара-песка. Сироп подают в месильную машину, где при 65°C в него добавляют муку. Заваренную массу перемешивают в течение 10-15 мин., быстро охлаждают до 25-27°C. Содержание влаги в заварке не должно превышать 20%. К охлажденной заварке добавляют остальное сырье и тесто замешивают в течение 30-60 мин. Температура готового теста 30°C, содержание влаги -22%.

Пряники выпекают в течение 7-12 мин. при температуре 200-240°C.

Порядок выполнения задания:

- ◆ Установите качество упаковки (для завернутых пряников) и название пряников, их вид (сырцовые или заварные).
- ◆ Определите правильность формы и ее соответствие названию пряников.
- ◆ Установите характер верхней и нижней поверхности, а для глазированных пряников – равномерность глазировки.
- ◆ Разрежьте ножом образца и установите пропеченность, отсутствие (или наличие) непромеса, закала, равномерность распределения начинки.
- ◆ Возьмите небольшой кусочек образца в рот и определите вкус и запах пряника, наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Результаты проверки качества запишите в таблицу 3.

Таблица 3. Определение качества заварного пряника по органолептическим показателям

Наименование показателей		Результат определения	Соответствие ГОСТ 15810-2014
Название			
Внешний вид: форма			
Цвет поверхности	верхней		
	нижней		
Обработка поверхности (оформление глазурью)			
Вид на изломе			
Вид начинки			
Консистенция			

Запах		
Вкус		

Сравните полученные результаты с показателями стандарта и сделайте вывод о качестве образца пряников.

Тестовое задание.

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%;
- 4) 40%.

2. Мучные восточные изделия – это:

- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- 2) пралине, кандир, марципан;
- 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
- 4) пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

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

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

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

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

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.),
- 4) миндаля.

6. 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,
- 4) хрупкости.

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,
- 4) жиры.

8. 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,
- 4) замораживают.

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

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

10. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, муку;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
- 4) рафинадную пудру, крахмал.

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

- 1) вкус;
- 2) аромат;
- 3) вид;
- 4) консистенцию.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность;
- 4) содержание посторонних примесей.

13. Что относится к желирующим веществам?

- 1) ванилин, эссенция;
- 2) дрожжи;

- 3) двууглекислый натрий;
- 4) агар, желатин, пектин.

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

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

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

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна;
- 4) не имеет значения.

16. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

- 1) мастика,
- 2) пралине,
- 3) марципан;
- 4) грильяж.

17. Декорирование изделий это:

- 1) охлаждение до 20°C;
- 2) нагревание до 120°C;
- 3) расстойка;
- 4) художественная отделка изделий.

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

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

19. 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) качество муки.

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

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется;
- 4) не наблюдается.

21. 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;
- 4) без клейковины.

22. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225⁰С;
- 2) 250-300⁰С;
- 3) 125-150⁰С;
- 4) 100-120.

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

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

24. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

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

25. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука;
- 4) ванильная пудра.

26. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

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

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

- 1) сахарном сиропе;

- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе;
- 4) патоке.

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

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

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

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закаррамельизовать;
- 4) задекорировать.

30. 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;
- 4) 36 ч.

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

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

32. 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;
- 4) 72 ч.

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

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется;
- 4) повышается в 20 раз.

34. Сырцовая глазурь называется:

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

35. Для приготовления сахарной мастики применяется

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

36. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

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

37. 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;
- 4) агаром.

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

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

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

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров;
- 4) ароматической эссенции.

40. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200°C;
- 2) 5°C;
- 3) 70°C;
- 4) 25°C

41. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

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

42. Пралине лучшего качества получается с использованием:

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

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

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

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

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

45. 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;
- 4) нежную.

46. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются

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

47. Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

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

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

- 1) крахмалу;
- 2) белкам;
- 3) клетчатке;
- 4) минеральным веществам.

49. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%;
- 4) 32%.

50. Безопазный способ приготовления теста называют... .

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

51. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%;
- 4) 100%.

52. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе;
- 4) пластичной системе.

53. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость;
- 4) вязкость.

54. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи;
- 4) двууглекислый натрий.

55. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- 1) мед, патока, сахар;
- 2) сахарный сироп, молоко;

- 3) сливочное масло и яйцепродукты;
- 4) эссенция, коньяк.

56. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- 1) в 2 раза;
- 2) в 4-5 раз;
- 3) в 7 раз;
- 4) не увеличивается вообще.

57. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
- 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
- 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
- 4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

58. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей;
- 4) ароматическая эссенция.

59. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;
- 4) желе.

60. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью;
- 4) пористостью.

61. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья.

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах;
- 4) консистенция.

62. Ромовая баба – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;

- 3) дрожжевого;
- 4) слоеного.

63. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1) 100° С
- 2) 28° С
- 3) 45° С;
- 4) 18° С.

64. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам;
- 4) сахарным полуфабрикатам.

65. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%;
- 4) содержит до 10% клейковины, 14,5%. 20%.

66. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
- 4) яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.

67. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров;
- 4) обезвоживание.

68. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;

- 3) не влияет;
- 4) изменяет их количество.

69. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- 1) сократиться;
- 2) увеличиться;
- 3) не имеет значения;
- 4) измениться.

70. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- 1) яичные белки;
- 2) сметана;
- 3) сливочное масло;
- 4) молоко.

71. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- 1) 100°C;
- 2) 75°C;
- 3) 45°C;
- 4) 200°C.

72. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло;
- 4) молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

73. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
- 4) марципановая масса.

74. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев;
- 4) 3 слоя.

75. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп;
- 4) патоку.

76. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков;
- 4) муки.

77. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- 1) прослойки;
- 2) покрытия;
- 3) ароматизации;
- 4) декстринизации.

78. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада;
- 4) патока.

79. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки;
- 4) яичных белков.

80. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- 1) карамельную;
- 2) бисквитную;
- 3) яичную;
- 4) молочную.

Адрес для связи: angel-040558@mail.ru