

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

«КОНДИТЕР»

Слушатель _____

Группа № _____

Тема «Подготовка сырья к производству»

1. Напишите операции подготовки муки к производству по порядку:

- Е - расшить мешок;
- М - обмести снаружи;
- О - просеять муку;
- Ш - положить веревку в специальный сборник;
- К - удалить металлопримеси.

Ответ: _____

2. Вставьте пропущенные слова.

Свежесть яиц можно определить с помощью _____ или погрузив их в 10%-ный раствор _____: свежие яйца _____, испорченные будут _____.

Перед использованием яйца _____ и моют в _____ ваннах.

В первой _____ в _____ воде. Сильно загрязненные обмывают мягкой _____ или протирают _____. Укладывают в 2-3 ряда в металлические _____ выдерживают _____ % растворе _____ в течение _____ мин.

Во второй дезинфицируют _____ % растворе _____ в течение _____ мин.

В третьей _____ в течение _____ в проточной воде.

После мойки яйца _____ и _____ в отдельном помещении.

В одну чашку разбивают _____ штук. После вторичной проверки их переливают через _____ с ячейками _____ в вымытую _____ посуду с крышкой.

3. Выберите правильные ответы.

Молоко перед использованием: **а-** проверяют на овоскопе; **б-** кипятят; **в-** процеживают; **г-** зачищают.

Ответ: _____

4. Впишите пропущенные операции.

Подготовка к использованию масла сливочного.

Освобождают от тары

Нарезают на куски

5. Выберите желирующие вещества:

А- цукаты; Б- желатин; В- джем; Г- агар; Д- повидло; Е- агароид.

Ответ: _____

6. Продолжите

Мука это _____

Меланж это _____

Мед это _____

Сахар это _____

Пряности это _____

К разрыхлителям относятся _____

Тема «Приготовление бисквитного полуфабриката»

1. Укажите сырье необходимое для приготовления бисквита основного в порядке очередности его использования.

А- мука, Б- масло, В- сахар, Г- яйца, Д- крахмал, Е- соль, Ж- сода, З- эссенция, И- коньяк

2. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления бисквита основного (формового).

| | | | | |
|------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Мука | <input type="text"/> | сахар | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| | <input type="text"/> | | | |
| | | | время _____ | |
| | | | объем _____ | |
| | | замес с мукой | время _____ | |
| | | <input type="text"/> | время _____ | |
| | | выпечка | время _____ | |
| | | | температура _____ | |
| | | <input type="text"/> | время _____ | |

3. Признаки готовности взбитой массы:

А- без комочков, Д- пышная консистенция, Б- увеличение в объеме, В- пластичная консистенция
Г- светло-кремовый оттенок _____

4. Вставьте пропущенные слова.

- Длительный замес с мукой приводит к _____ теста.
- Готовое тесто _____ разливают в формы на _____ их высоты.
- Мука для приготовления бисквитного полуфабриката используется со _____ клейковиной.
- Крахмал используется для _____ клейковины муки.
- Тесто разрыхляется за счет _____ во время _____.

5. Готовность выпеченного бисквита определяют по следующим признакам. Укажите в очередности применения.

А- по проколу, Б- по цвету корки, В- поднятием края пласта, Г- по пышности, Д- по упругости.

6. Ответьте на вопросы:

Когда добавляется орех или какао, для приготовления бисквита с какао или с орехом?

Когда и в каком виде добавляется масло сливочное для приготовления бисквита с маслом?

Что такое закал и когда он образуется?

В чем отличие приготовления бисквита размазки от бисквита основного?

7. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления бисквита размазки. Укажите стрелками порядок использования продуктов.

Мука яйца

взбивание время _____
объем _____

время _____

формование время _____

время _____
температура _____

выстойка время _____

8. Укажите причины брака.

- Бисквит плотный, тяжелый, малопористый.

Причины: _____

- Бисквит с закалом.

Причины: _____

- Бисквит с комками муки.

Причины: _____

- Рябая корочка.

Причины: _____

- Бледные корочки.

Причины: _____

- Подгорелые корочки.

Причины: _____

Тема «Приготовление бисквита круглого (буше)»

1. Укажите рецептуру бисквита буше.

А) мука ж) коньяк Б) крахмал з) маргарин В) яйца и) соль; Г) белки к) эссенция
Д) желтки л) сахарная пудра Е) сахар

2. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления бисквита буше. И стрелочками укажите очередность использования продуктов.

время _____

время _____

время _____
Температура _____

2. Ответьте на вопросы.

Как формируется бисквит буше?

Готовность взбитых белков характеризуется:

Бисквит плотный. Укажите причины

Бисквит расплывчатый. Укажите причины

2. Вставьте пропущенные слова.

Тесто во избежание _____ формируют сразу после приготовления, и выпекают _____.

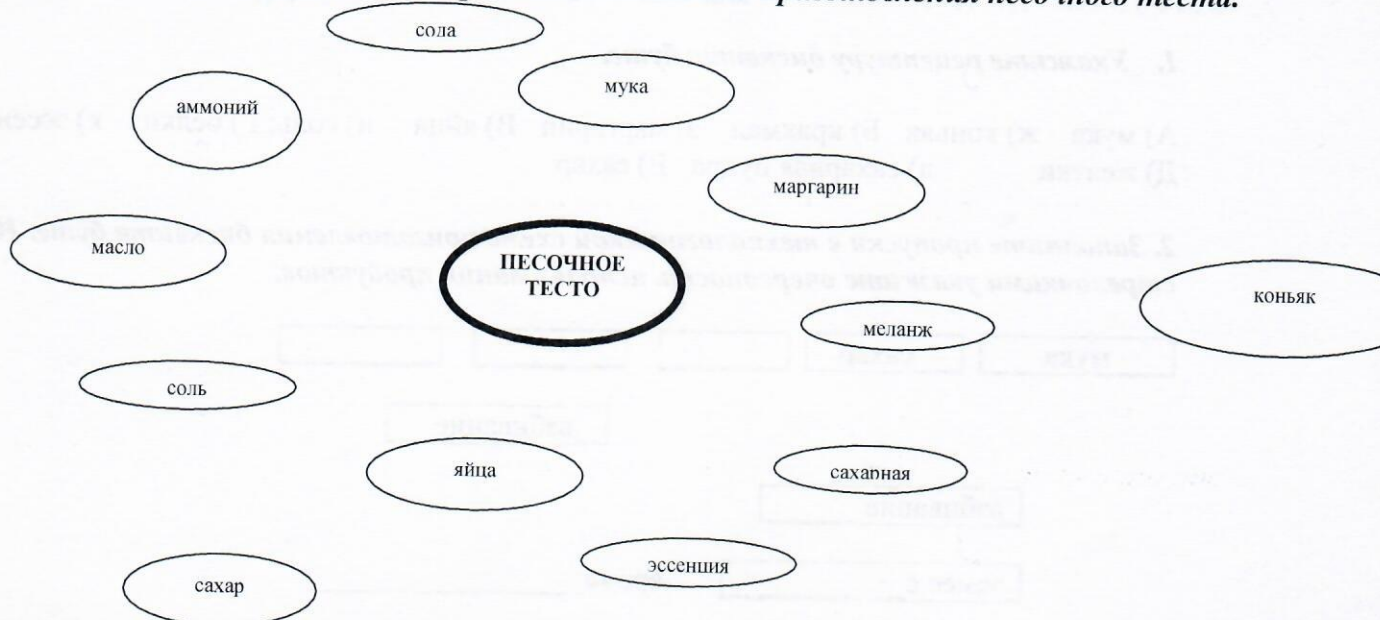
3. Овоскоп – прибор для определения _____

- А) силы муки
- Б) качества яиц
- В) качества дрожжей

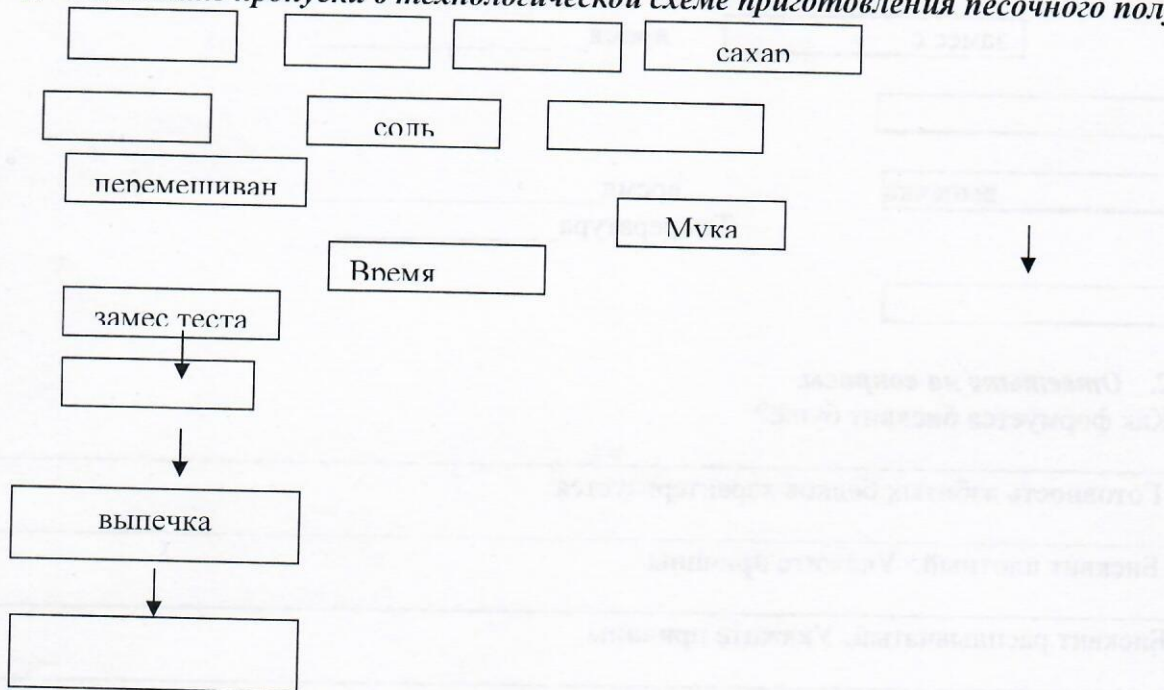
4. Процесс выдавливания какой-либо массы из кондитерского мешка и придания ей определенной формы называется _____

Тема «Приготовление песочного полуфабриката»

1. Укажите стрелочками сырье необходимое для приготовления песочного теста.



2. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления песочного полуфабриката



3. Определите признаки готовности замеса песочного теста:

А) увеличение в объеме. Б) пластичность. В) однородность. Г) пышность. Д) светлый цвет.

Ответ:

4. Ответь ДА или НЕТ.

| | |
|--|--|
| Для приготовления песочного теста муку используют с содержанием 28-34% слабой клейковины | |
| Тесто готовят на механических разрыхлителях. | |
| -«- на химических разрыхлителях. | |
| -«- на биологических разрыхлителях. | |
| Соль надо брать крупного помола | |
| В месильную машину загружают все сырье сразу | |
| -«- все сырье кроме муки | |
| Температура теста: 19-22°C | |
| 25-30°C | |
| Тесто готовят в теплом помещении | |
| Отформованные тестовые заготовки выпекают при температуре 215-240°C | |
| 100-110°C | |
| Толстые при пониженной температуре | |
| Тонкие при повышенной температуре | |

Тема «Приготовление слоеного полуфабриката»

1. Выберите сырье, необходимое для приготовления слоеного теста.

- А) масло сливочное, Б) мука, в) сахар, г) сода, д) лимонная кислота,
Е) соль, ж) меланж, з) дрожжи, и) вода.

2. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления слоеного полуфабриката.

Масло мука

Подготовка масла замес теста соль

Формование

Время _____

Выпечка время _____

Температура _____

3. Выберите правильный ответ.

Лимонная кислота используется для:

- а) уменьшения клейковины муки;
Б) вкуса;
В) усиления клейковины муки;
Г) увеличения объема изделия.

Цель перемешивания масла с мукой: а) получить рассыпчатое тесто;

- Б) связать влагу масла;
В) усилить клейковину муки;
Г) уменьшить клейковину муки.

Отформованные изделия выстаивают до выпечки для:

- А) образования корочки;
Б) насыщения теста;
В) охлаждения теста.

Закал это: а) горелая корка;

- Б) слипшийся участок мякиша;
В) сырой мякиш.

Готовность пласта слоеного теста определяют:

- А) увеличением объема;
Б) приподнимая угол его ножом;
В) прокалывая ножом;
Г) по упругости.

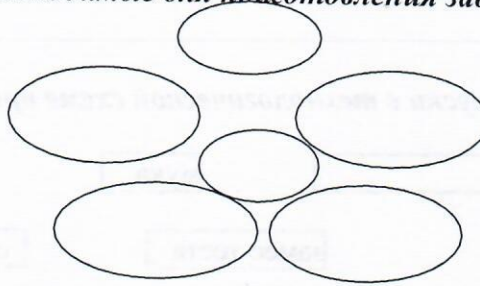
4. Вставь пропущенные слова:

Наилучшую, слоистую структуру полуфабриката может обеспечить мука с _____
клейковиной. _____ клейковина способствует образованию _____
теста, хорошо сопротивляющегося _____ при многократной прокатке его.

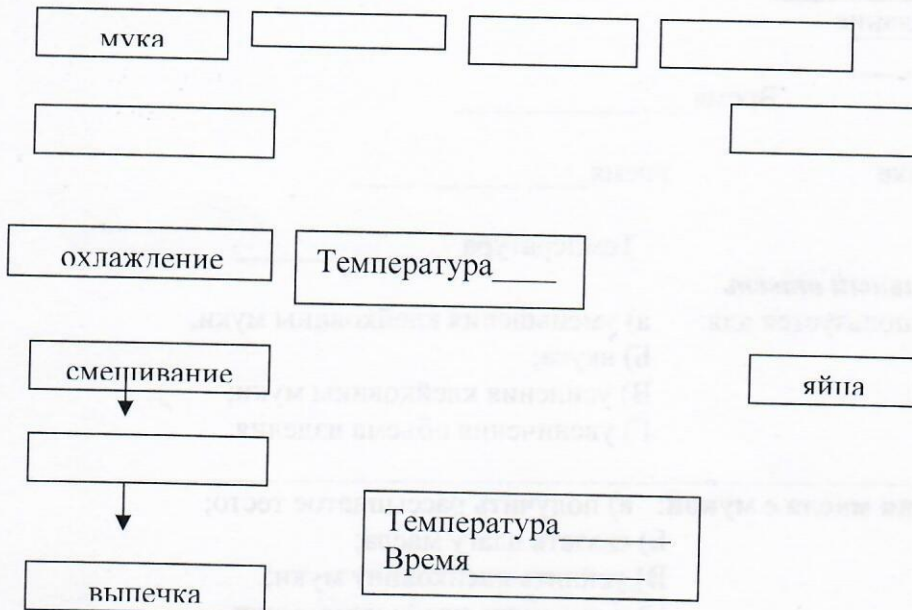
Тема «Приготовление заварного полуфабриката»

1. Выберите продукты необходимые для приготовления заварного п/ф и впишите их в лепестки цветка.

- Мука
- орехи
- Сахар
- Соль
- вода
- мед
- меланж
- яйца
- масло
- белок



2. Заполните пропуски в технологической схеме и укажите стрелочками очередность использования продуктов.



3. Вставьте пропущенные слова:

- Тесто для заварного полуфабриката должно быть _____ по консистенции.
- Мука для приготовления заварного п/ф должна быть _____ клейковины.
- При заварке крахмал муки _____.
- Во время выпечки в тестовых заготовках образуется _____; за счет испарения _____.
- Готовность полуфабриката определяется по _____.

Тема «Приготовление воздушного полуфабриката»

1. Выберите продукты, необходимые для приготовления воздушного полуфабриката.

- А) мука; Б) сахар; _____
В) масло; Г) орехи; _____
Д) соль; Е) сода; _____
Ж) белки; З) меланж; _____
И) ванилин.

2. Заполните пропуски в технологической схеме.



3. Вставь пропущенные слова.

Во время взбивания белки _____ в объеме в _____ раз, за счет насыщения _____.

Белки будут представлять собой _____, однородную, _____ массу, на поверхности которой устойчиво сохраняются _____.

3. Что будет если:

А) посуда, в которой взбивают белки, жирная _____

Б) слегка попал желток в белок _____

В) взбивали белок слишком долго _____

Г) выпекали полуфабрикат при повышенной температуре _____

1. **Какие продукты необходимы для приготовления помады?**

Выберите правильные:

- А) мука; д) эссенция;
Б) сахар; е) вода;
В) патока; ж) сода;
Г) масло; з) соль.

2. **Укажите очередность стадий приготовления помады.**

- А - взбивание сиропа
Б - уваривание сиропа
В - охлаждение сиропа
Г - растворение сахара
Д - ароматизирование
Е - выстаивание
Ж – окраска

3. **Ответьте на вопросы.**

- Зачем в рецептуру помады включена патока?
- Что получится, если патоки добавили больше нормы?

- Что получится, если патоки добавили меньше нормы?
- До какой температуры охлаждают помадный сироп?

- Как называется проба, до которой уваривают помадный сироп?

- Во что превращается сироп после взбивания?

- Для чего необходимо выстаивание помады?

- Как производить ароматизацию и окраску помады?

- До какой температуры разогревается помада для ароматизации? Почему?

- Помада получилась с белыми пятнами («зайцами»).
Почему?

Тема «Приготовление масляных кремов»

1. Продолжите:

- Основой этих кремов является _____.

- Оно должно
быть _____

- Масляные крема
бывают _____

2. Укажите стрелочками продукты необходимые для приготовления этих кремов:

Масло

яйца

сахарная пудра

меланж

Молоко сгущенное

Сахар-песок

крем

ванилин

молоко цельное

крем

маргарин

коньяк

вода

соль

крем

сода

мука

крахмал

белки

3. Ответьте на вопросы:

- Каким должен быть готовый масляный
крем? _____

- Масляный крем получился творожистым с крупинками.
Почему? _____

- Как исправить этот
недостаток? _____

- Масляный крем получился слабой консистенции.
Почему? _____

- Как исправить этот
недостаток? _____

Тема «Приготовление белковых кремов»

1. Продолжите:

Основой этих кремов являются _____

Они должны быть _____

Белковые кремы бывают: _____

2. Укажите стрелочками продукты необходимые для приготовления этих кремов.

молоко цельное

яйца

сахарная пудра

меланж

Сахар-песок

крем

Молоко сгущенное

ванилин

яичные белки

маргарин

лимонная кислота

крем

вода

коньяк

краска

начинка фруктовая

агар

соль

крем

сода

крахмал

3. Вставьте пропущенные слова:

Яичные белки должны быть _____ до температуры _____ °С. Венчик и котелок необходимо тщательно отмыть от _____, так как он препятствует _____ . Взбивание белков продолжается около _____ мин, до готовности, определяемой _____ . После этого в белки постепенно добавляют _____ и взбивают до _____ .

Во избежание дальнейшего _____ крема его следует _____ использовать для _____ . Изделия, отделанные сырцовым кремом, для улучшения вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется _____ в печи при температуре _____ °С в течение _____ мин.

4. Ответьте на вопросы:

- Чем отличается приготовление крема белкового заварным способом от сырцового? _____

- Какими достоинствами обладает белковый крем приготовленный заварным способом? _____

- Для чего используют белковые кремы? _____

- Для чего нельзя использовать белковые кремы? _____

- Что будет, если в белок попал желток? _____

Тема «Приготовление дрожжевого теста»

1. Ответьте на вопросы:

- Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете? _____
- От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста? _____
- Что такое отсдобка теста? _____

2. Выберите и укажите стрелочками продукты необходимые для приготовления дрожжевого теста.

Масло яйца сахарная пудра меланж

Молоко сгущенное

эссенция

Сахар-песок **дрожжевое тесто** ванилин

молоко цельное маргарин

вода

коньяк

сыворожка

дрожжи

сода

соль

крахмал

мука

белки

3. Выберите и укажите стрелочками продукты необходимые для приготовления дрожжевого теста.

Масло яйца сахарная пудра меланж

Молоко сгущенное

эссенция

Сахар-песок **опара** ванилин

молоко цельное **дрожжевое тесто** маргарин

вода

мука

сыворожка

дрожжи

сода

соль

крахмал

коньяк белки

