**СИРОПЫ**

**Закрытого типа (один вариант ответа)**

**1.Сироп с высокой концентрацией сахара получают:**

а) Растворяя сахар в воде, интенсивно помешивая

б) Уваривая сахарный сироп до нужной консистенции

в) Отстаивая сироп и сливая лишнюю жидкость.

2. **Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:**

а) карамель;

б) жженка;

в) патока.

**3. Патока карамельная является:**

а) антикристаллизатором;

б) пластификатором;

в) ароматизатором.

**4. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа … температура кипения и плотность сиропа.**

а) понижается;

б) повышается;

в) изменяется.

**5. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:**

а) желатина;

б) кислоты;

в) жиров.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |

**ПОМАДА**

**Закрытого типа (один вариант ответа)**

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

а) продукт кристаллизаци сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;

б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;

в) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.

2**. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с … или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.**

а) меланжем;

б) жженкой;

в) патокой.

**3. Помада получилась грубой, с крупными кристаллами, причина:**

а.много антикристаллизатора

б. мало антикристаллизатора

**4. Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.**

а) 24 ч;

б) 1 ч;

в) 48 ч.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**ЖЕЛЕ, КАРАМЕЛЬ**

**Закрытого типа (один вариант ответа)**

**1. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в …………. среде.**

а) щелочной;

б) кислой;

в) нейтральной.

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

а) повышается в 4 раза;

б) понижается в 4 раза;

в) не меняется.

**3. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:**

а) в горячей воде;

б) в теплой воде;

в) в холодной воде.

**4. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:**

а) 200 оС;

б) 50 о С;

в) 70 о С

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, НАЗНАЧЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КРЕМОВ**

**Выберите один  или несколько вариантов ответов**

**1.Выберите  из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий**

а) белковый заварной;  б) Шарлотт; в)  заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

**2.До какой температуры растапливают    молочный  шоколад для темперирования?**

а) 42…44оС;  б) 55оС;  в) 43…46оС; г) 46…480С

3.**При какой температуре используют темперированный  темный   шоколад?**

а) 29…31оС;  б) 25оС;  в) 30..32оС; г) 29..310С

**4.Выберите  крем, который  можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов**

а) белковый заварной;  б) Шарлотт; в)  заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

5.**Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов**

а) Пражский;  б) Шарлотт; в)  Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат

6. **Для приготовления шоколадной глазури кувертюр,    какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции**

а) 1:7;  б) 2:4; в) 1:4; г)  1:5

7. **Выберите крем, имеющий  наименьший срок хранения**

а) белковый сырцовый;  б) Шарлотт; в)  Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е)  белковый заварной

8. **Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?**

а) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;

б) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;

в) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.

9. **Белковые кремы применяются для …тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.**

а) прослойки;

б) покрытия;

в) ароматизации.

10. **Какой крем не используется для склеивания пластов?**

а) «Гляссе»;

б) крем «Новый»;

в) крем белковый.

11.**Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления… и непосредственно крема.**

а) заварки;

б) сиропа;

в) опары.

**12.Продукты, входящие в состав масляного основного крема глясе?**

а) Сахар

б) Патока

в) Масло сливочное

г) Молоко

д) Яичный порошок

е) Вода

ж) Яйца

**13.Срок реализации изделий с белковым кремом**

а) 36ч.

б) 72 ч.

в) 24ч

**14.Способы производства белкового крема**

а) Сырцовый

б) Сбивной

в) Ускоренный

г) Заварной

**15.Если изделия оформляются белковым сырцовым кремом, то они требуют:**

а) Замораживания

б) Колеровки в печи при температуре 200-220С

в) Колеровки в печи при температуре 100-110с.

**16.Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:**

а) Крахмала

б) Муки

в) Агара

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

а) мед, патока, сахар;

б) сахарный сироп, молоко;

в) сливочное масло и яйцепродукты.

**18. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:**

а) сахара;

б) жира;

в) яичных белков.

**19. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .**

а) 12.ч;

б) 24 ч;

в) 6 ч.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** | ***12*** | ***13*** | ***14*** | ***15*** | ***16*** | ***17*** | ***18*** | ***19*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Задание на соответствие***

**1.Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:**

***Наименование крема                           Составная часть***

1. «Шарлотт»                                         а. молоко сгущенное, соединенное с   сахарной пудрой

2. «Новый»                                            б. яично-сахарная масса

3. Сливочный основной                        в. молочный сироп

4. «Гляссе»                                             г. яично-молочный сироп