

Тест по 1-дисциплине

1. Химические разрыхлители теста используют для мучных кондитерских изделий

- A) печенье сахарное
- B) крекеры
- C) вафли
- D) галеты
- E) торты

2. Основные способы анабиоза

- A) газовое хранение – РГС, МГС
- B) холодильная обработка
- C) импульсная обработка
- D) сульфитация, озонирование
- E) стерилизация(тепловая, химическая)

3. Чайные концентраты

- A) зеленый и желтый
- B) красный и черный
- C) желтый и красный
- D) пастообразный и жидкий
- E) зеленый и черный

4. В зависимости от применяемых добавок посол рыбы бывает

- A) крепкий
- B) простой
- C) слабый
- D) горячий
- E) холодный

5. Различают типы замеса макаронного теста

- A) слабый
- B) обогащенный
- C) твердый
- D) жесткий
- E) легкий

6. В начале переработки сахарную свеклу тщательно моют для

- A) улучшения работы выпарных аппаратов
- B) улучшения работы прессов
- C) гарантия чистоты окраски кристаллов сахарозы
- D) улучшения работы свеклорезок
- E) гарантия чистоты вкуса сахара

7. Плавленые сыры получают по схеме:

- A) плавление смеси, фасовка, охлаждение, хранение сыра
- B) обработка и измельчение сырья, плавление
- C) измельчение сырья, составление смеси по рецептуре, плавление
- D) подбор сырья, предварительная обработка, измельчение сырья
- E) плавление компонентов, составление смеси, фасовка

8. Крахмал как компонент кондитерских изделий

- A) рецептурный
- B) подслащивающий
- C) ароматизатор
- D) обогатитель
- E) краситель

9. Обдувка сырых макаронных изделий воздухом

- A) снижение скорости сушки
- B) изменение окраски полуфабриката
- C) снижение содержания влаги
- D) снижение упругости полуфабриката
- E) повышение содержания влаги

10. Жом -

- A) используется как продукт питания
- B) отход после прессования
- C) обессахаренная свекловичная стружка
- D) плотная масса отработанной свеклы
- E) отход после центрифугирования