

TEST: 2950#02#Y15#01#500#

Test	2950#02#Y15#01#500#
Fənn	2950 - İaşə müəssisələrində unlu məmulatların texnologiyalarının əsasları
Təsviri	2950#02#Y15#01
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой вид муки называют слабым? (Çəki: 1)

- мука первого сорта
- мука первого и второго сорта
- мука, которая поглощает меньшего количества воды
- мука высшего и первого сортов
- мука, которое просеивается хорошо

Sual: Какие факторы влияют на качество клейковины изготовляемого теста? (Çəki: 1)

- наличие кислот, нейтральных солей и жиров

- наличие кислот, витаминов и сахаров
 - наличие кислот и жиров, сахаров
 - наличие крахмала, декстринов и сахаров
 - наличие крахмала, декстринов и влаги
-

Sual: Что определяет пищевые ценность мучных изделий? (Ўэкі: 1)

- крахмал муки, содержания влаги
 - белки и углеводы муки
 - химический состав муки
 - сорт и влажность муки
 - вид и влажность муки
-

Sual: Что определяет усвояемости мучных изделий? (Ўэкі: 1)

- пышность и пористость
 - наличие влаги в фарше
 - наличие белков и влаги
 - наличие цвета и влаги
 - наличие вкуса и влаги
-

Sual: При повышенной влажности добавление муки в рецептуры осуществляется с учетом чего? (Ўэкі: 1)

- уменьшается с учетом сахара в рецептуре
 - увеличивается с учетом количества воды в муке
 - увеличивается на 1-2% с учетом сухих веществ
 - уменьшается с учетом его сортности
 - увеличивается с учетом его сортности
-

Sual: Факторы, влияющие на технологические свойства муки: (Ўэкі: 1)

- содержание клейковины и аромат
 - содержание клейковины и влаги
 - содержание клейковины и вкус
 - содержание клейковины, сортность и вкус
 - содержание клейковины, белизна и аромат
-

Sual: Когда формируется клейковина муки? (Ўэкі: 1)

- при замешивании теста и его прессовании
 - при набухании глиаина и глютеина белков муки
 - при замешивании и набухании глиаина
 - при обвешивании муки с водой
 - при просеивании муки с сахаром
-

Sual: Способы разрыхления всех видов теста. (Ўэкі: 1)

- химический, механический и биохимический
- химический, биологический и механический

- биохимический, механический и термический
 - химический, термический и механический
 - биологический, термический и механический
-

Sual: Как подготовить замороженные дрожжи для приготовления теста? (Ќәкі: 1)

- разводить с водой и процеживать
 - размораживать и разводить с водой
 - размораживать, разводить с водой и процеживать
 - измельчать и размораживать
 - измельчать и разводить с водой
-

Sual: Основное действия дрожжей в тесте: (Ќәкі: 1)

- апортовое брожение
 - молочно-кислое брожение
 - гидролиз, сбраживание белков
 - расщепление крахмала муки
 - расщепление белков муки
-

Sual: Что такое упек изделий? (Ќәкі: 1)

- уменьшение массы при выпечке
 - разница в массе полуфабрикатов и взятой муки
 - разница в массе выпекаемых и охлаждаемых изделия
 - разница в массе взвешенных изделий
 - разница в массе хранимых изделий
-

Sual: Какие продукты входят в состав дрожжевого опорного теста? (Ќәкі: 1)

- вода, дрожжи, мука, соль и сахар
 - мука, вода, дрожжи, соль, яйца, сахар и масла
 - мука, вода, дрожжи, сахар и масло
 - мука, вода, дрожжи, патока и сахар
 - мука, вода, дрожжи, патока и масло
-

Sual: Когда вводят сдобу в дрожжевое тесто? (Ќәкі: 1)

- в начале замешивания
 - в конце замешивания
 - при дрожжей
 - при наличии дрожжей
 - при его разделке
-

Sual: При изготовлении опары сколько требуется взять муки? (Ќәкі: 1)

- 60-70%
- 50-60%
- 35-60%
- 65-70%

70-80%

Sual: Когда заканчивается процесс брожение в опаре? (Џәкі: 1)

- через 20-30 минут изготовление опары
 - через 30-40 минут
 - через 120-180 минут
 - через 50-60 минут
 - через 55-60 минут
-

Sual: Когда осуществляют первую обминку дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- через 45-50 минут
 - через 50-60 минут
 - через 55-65 минут
 - через 60-65 минут
 - через 10-15 минут
-

Sual: При какой температуре выпекают маленькие мучные изделия из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 220-210°C
 - 220-230°C
 - 230-240°C
 - 250-280°C
 - 280-300°C
-

Sual: При какой температуре выпекают крупные мучные изделия из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 200-220°C
 - 210-220°C
 - 230-240°C
 - 280-400°C
 - 300-400°C
-

Sual: Время выпечка маленьких мучных изделий из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 7-10 минут
 - 8-15 минут
 - 10-20 минут
 - 50-60 минут
 - 53-60 минут
-

Sual: Время выпечки больших (крупных) мучных изделий из дрожжевого теста? (Џәкі: 1)

- 20-50 минут
- 20-30 минут
- 30-60 минут
- 60-70 минут

70-75 минут

Sual: При какой температуре заканчивается процесс клейстеризации крахмала муки? (Çəki: 1)

- 70-75°C
 - 75-80°C
 - 95-97°C
 - 95-100°C
 - 90-95°C
-

Bölmə: 0102

Ad	0102
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При какой температуре полностью заканчивается брожения теста? (Çəki: 1)

- 45°C
 - 56°C
 - 55°C
 - 60°C
 - 70°C
-

Sual: Норма потери массы изделий из дрожжевого теста при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- 10-17%
 - 10-15%
 - 10-20%
 - 15-18%
 - 18-20%
-

Sual: Ассортимент изделий из дрожжевого теста: (Çəki: 1)

- пирожки, кулебяки, ватрушки, булочки и другие
 - пирожки, пироги, кексы, торты и беляши
 - пирожки, пироги, кексы, пирожные и булочки
 - пирожки, ватрушки, булочки, блины и торты
 - пирожки, пироги, ватрушки, булочки и кремы
-

Sual: Время выпечки для слоеного теста при толщине изделий 3-6 мм следующий: (Çəki: 1)

- 25-30 минут

- 30-35 минут
 - 40-42 минут
 - 35-38 минут
 - 38-40 минут
-

Sual: Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 3-6 мм следующий: (Çәki: 1)

- 220-250°C
 - 200-220°C
 - 230-240°C
 - 240-260°C
 - 250-260°C
-

Sual: Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 20 мм следующий: (Çәki: 1)

- 220-250°C
 - 200-220°C
 - 230-240°C
 - 240-260°C
 - 250-260°C
-

Sual: В качестве основного компонента для песочного теста используют сахарный песок в следующем количестве: (Çәki: 1)

- 30-40% к массе муки
 - 40-42% к массе муки
 - 40-45% к массе муки
 - 45-50% к массе муки
 - 45-48% к массе муки
-

Sual: В качестве основного компонента для песочного теста используют сливочное масло в следующем количестве: (Çәki: 1)

- 43-60% к массе муки
 - 50-60% к массе муки
 - 30-40% к массе муки
 - 20-30% к массе муки
 - 30-35% к массе муки
-

Bölmə: 0103

Ad	0103
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ассортимент сырье для приготовления сдобное пресное тесто: (Ҷәкі: 1)

- мука, маргарин, меланж, сахар, соль, сода, кислота, вода
 - мука, меланж, сахар, соль, сода, вода
 - мука, меланж, сода, кислота, вода, сахар
 - мука, маргарин, дрожжи, вода, сахар, соль
 - мука, растительное масло, дрожжи, вода, соль, сахар
-

Sual: Какие компоненты входят в состав пресного слоенного теста? (Ҷәкі: 1)

- мука, меланж, соль, вода, лимонная кислота, маргарин
 - мука, масло животное
 - мука, масло животное, меланж
 - мука, масло, соль, сода
 - мука, масло, меланж, сода
-

Sual: Как классифицируются тесто? (Ҷәкі: 1)

- 3 основными видами: упрого-вязкое, пластично-вязкое и слабоструктурное.
 - затяженок, галетное, крекерное, сахарное, песочное и т.д.
 - бисквитное, песочное, миндально-гороховое, заварное, дрожжевое и т.д.
 - пирожковое, галетное, вафельное, бисквитное и т.д.
 - пирожковое, песочное, миндальное, бисквитное и т.д.
-

Вөlmә: 0201

Ad	0201
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В кондитерском цеху для мучных изделий используются следующие оборудование: (Ҷәкі: 1)

- тестовзбивальная, тестораскаточная, холодильное, тепловое оборудование и др.
 - тестораскаточная, холодильное оборудование, подъемно-транспортная, тепловая и др.
 - просеиватель, тестомесильная, тестораскаточная, подъемно-транспортная и др.
 - холодильное, тепловое оборудование, просеиватель, подъемно-транспортное и др.
 - тестовзбивальная, тестораскаточная, тепловое оборудование, просеиватель, подъемно-транспортное и др.
-

Sual: Набухание белков после замеса муки происходит в какое время? (Џәкі: 1)

- в течение часа
 - в течение 20-30 минут
 - в течение 40 минут
 - в течение 35-40 минут
 - в течение 2-х часов
-

Sual: В кондитерском цехе при изготовлении мучных изделий используются следующий инвентарь: (Џәкі: 1)

- кастрюля, наплитные котлы, холодильный шкаф и др.
 - котлы, кастрюля, кондитерские мешки, сита и др.
 - котлы, формачки, ступки, кондитерские мешки, холодильный шкаф и др.
 - котлы, кастрюля, мешки, сита, тестораскаточная машина и др.
 - котлы, кастрюля, мешки, сита, ступки, кремозбивальная машина
-

Sual: Температурный режим для бисквитного теста в форме с толщиной выпекаемых изделий 30-40 мм следующий: (Џәкі: 1)

- 195-200°C
 - 200-210°C
 - 210-220°C
 - 240-250°C
 - 235-245°C
-

Sual: Температурный режим для белкового ореховое тесто с толщиной выпекаемых изделий 10 мм следующий: (Џәкі: 1)

- 180-190°C
 - 200-210°C
 - 220-230°C
 - 220-240°C
 - 220-225°C
-

Sual: Температурный режим для песочного теста при толщине выпекаемых изделий 5-6 мм следующий: (Џәкі: 1)

- 220-240°C
 - 200-220°C
 - 240-250°C
 - 250-270°C
 - 260-280°C
-

Sual: Время выпечки изделий из песочного теста с толщиной 5-6 мм следующий: (Џәкі: 1)

- 20-25 минут
- 30-40 минут
- 35-40 минут
- 40-45 минут
- 40-42 минут

Sual: Время выпечки при температуре 100-110°C белково-взбивного теста с толщиной изделий 15 мм следующий: (Çәki: 1)

- 24-30 минут
- 28-35 минут
- 35-40 минут
- 40-45 минут
- 45-50 минут

Bölmә: 0202

Ad	0202
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ассортименты кремов для кондитерских изделий: (Çәki: 1)

- крем масляный, белковый, зефир, заварной и др.
- крем масляный, глянсе, белковый, заварной и др.
- крем масляный, глянсе, хаварной, зефир и др.
- крем масляный, глянсе, заварной, помада и др.
- крем масляный, белковый, заварной, помада и др.

Sual: Технология приготовления глазури следующая: (Çәki: 1)

- сбивают белки с сахаром
- сбивают белки с сахарной пудрой, добавляют кислоту
- сбивают белки с сахаром, добавляют сироп
- сбивают желтки с сахаром
- сбивают желтки с сахаром, добавляют кислоту

Sual: Виды фаршей для кулебяк: (Çәki: 1)

- мясной, рыбный, капустный и др.
- мясной, рыбный, капустный, ливерный и др.
- мясной с луком, рисом, яйцом и др.
- мясной, рыбный, колбасный и др.
- мясной, рыбный, капустный, тестовый и др.

Sual: Время созревания помады? (Çәki: 1)

- 10-20 минут
- 6-24 минут
- 6-20 минут
- 15-24 минут

20-24 минут

Sual: При какой температуре выпекают сдобные пирожки? (Џәкі: 1)

- 220-250°C
 - 200-220°C
 - 230-250°C
 - 240-250°C
 - 150-180°C
-

Sual: В состав основного бисквита входят: (Џәкі: 1)

- мука, крахмал, сахар, эссенция
 - мука, сахар, меланж (яйцо), крахмал
 - мука, крахмал, сахар, меланж, эссенция
 - мука, сахар, вода, меланж
 - мука, сахар, крахмал, вода
-

Sual: Чем отличается рецептура сдобного теста от песочного? (Џәкі: 1)

- в рецептуры вводится меньшее количество сдобы
 - в рецептуры вводится дрожжи
 - в рецептуры вводится какао
 - в рецептуры вводится кофе
 - в рецептуры вводится большое количество сдобы
-

Sual: Технологический процесс изготовления теста для заварного полуфабриката состоит из следующих операций: (Џәкі: 1)

- заварка муки, взбивания и замешивания теста
 - заварка муки и замешивания теста
 - заварка муки, введение сахара и замешивания теста
 - заварка муки, введение соли и замешивания теста
 - заварка муки, введение сдобы и замешивание теста
-

Sual: Количество добавляемого молока в сдобное тесто: (Џәкі: 1)

- 35%
 - 40%
 - 45%
 - 50%
 - 60%
-

Sual: Количество добавляемой воды при изготовлении сдобного теста составляет: (Џәкі: 1)

- 40%
- 35%
- 45%
- 48%
- 50%

Sual: Количество добавляемого маргарина в отношении к массе муки для сдобного теста составляет: (Çəki: 1)

- 12%
 - 15%
 - 20%
 - 30%
 - 40%
-

Sual: Количество добавляемого сахара в отношении к массе муки для сдобного теста составляет: (Çəki: 1)

- 5%
 - 3%
 - 10%
 - 20%
 - 30%
-

Bölmə: 0203

Ad	0203
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Температурный режим выпекания бисквита на листах для тортов следующие: (Çəki: 1)

- 195-225°C
 - 195-200°C
 - 200-220°C
 - 200-230°C
 - 230-250°C
-

Sual: Продукты входящие в состав заварного теста следующие: (Çəki: 1)

- мука, животное масло, меланж, соль, вода
 - мука, вода, меланж, соль
 - мука, соль, вода, животное масло, эссенция
 - мука, вода, сахар, меланж, эссенция
 - мука, вода, соль, сахар, эссенция
-

Sual: Температурный режим выпекания заварного теста следующий: (Çəki: 1)

- 200-240°C
- 200-220°C
- 210-220°C

- 220-230°C
 - 230-240°C
-

Sual: Для чего используют миндально-ореховое тесто? (Ўэки: 1)

- для выпечки основы для тортов и для пирожных
 - для выпечки дрожжевых изделий
 - для выпечки кулинарных изделий и пирожных
 - для выпечки кексов и пирожков
 - для выпечки блинчиков и пирожков
-

Sual: Продукты для изготовления миндального теста следующие (Ўэки: 1)

- мука, сахар, белки, яйцо
 - мука, миндаль, сахар, яйцо
 - мука, миндаль, сахар, белки, яйцо
 - мука, дрожжи, сахар, яйцо
 - мука, меланж, сахар, белки, яйцо
-

Sual: Температура сиропа для приготовления помады: (Ўэки: 1)

- не больше 20°C
 - не больше 25°C
 - не больше 18°C
 - не больше 40°C
 - не больше 30°C
-

Sual: Ассортименты теста: (Ўэки: 1)

- бисквитное, песочное, заварное и др.
 - бисквитное, сахарное, заварное и др.
 - бисквитное, сахарное, миндальное и др.
 - бисквитное, сахарное, белковое и др.
 - бисквитное, сахарное, белковое и др.
-

Sual: Ассортименты оформляемых полуфабрикатов: (Ўэки: 1)

- кремы, сиропы, желе, глазурь и др.
 - кремы, сиропы, желе, какао, карамель, горох и др.
 - кремы, сиропы, какао, карамель, горох и др.
 - кремы, помадки, желе, горох и др.
 - кремы, глазурь, желе, фасоль и др.
-

Sual: Ассортименты тортов: (Ўэки: 1)

- бисквитный, песочный, комбинированный и др.
- бисквитный, песочный, крошковый и др.
- заварной, бисквитный, крошковый и др.
- песочный, заварной, пряничный и др.
- песочный, пряничный, крошковый и др.

Sual: Какие сиропы используют для приготовления кондитерских изделий? (Çəki: 1)

- сахарный сироп с ароматизаторами
 - инвертный сироп с винными настойками
 - сахарный сироп с коньяком
 - сахарный сироп с вином
 - сахарный сироп с молоком
-

Sual: Какие продукты используют для приготовления грильяж? (Çəki: 1)

- сахар, мука, патока, миндаль, вода
 - сахар, патока, вода
 - сахар, патока, вода, миндаль
 - сахар, патока, какао, вода
 - сахар, патока, мука, вода
-

Sual: Для песочного теста используют муки со следующим содержанием клейковины? (Çəki: 1)

- 28-38%
 - 38-40%
 - 28-36%
 - 35-40%
 - 36-38%
-

Bölmə: 0301

Ad	0301
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Песочное тесто используют для следующих изделий. (Çəki: 1)

- для пирожков и блинчиков
 - для пирожных и тортов
 - для хингала и дюшбары
 - для хингала и пирожков
 - для пирожных и дюшбары
-

Sual: Слоеное тесто используется для следующих кулинарных изделий: (Çəki: 1)

- для пирожков печеных и других
- для шашлыка и других
- для плова и других
- для борша и других

- для суп из вермишели и других
-

Sual: Для тесто-клер замешивают тесто в каком виде? (Џәкі: 1)

- густом виде
 - жидком виде
 - пластично-густом виде
 - эластично-густом виде
 - густом виде после заваривания муки
-

Sual: В состав тесто для пельмени входят: (Џәкі: 1)

- мука, яиц (меланж), вода и сахар
 - мука, яиц (меланж) и вода (молока)
 - мука, яиц (меланж), вода и сливочное масло
 - мука, яиц (меланж), вода и кофе
 - мука, яиц (меланж), вода и карамель
-

Sual: Перед формовкой, тесто для пельменей выдерживают в течение 30-40 минут для чего? (Џәкі: 1)

- для уплотнения
 - для созревания
 - для снижения кислотности
 - для образования сахаров
 - для снижения плотности
-

Sual: Время изготовления пельменей в кипящей воде составляет: (Џәкі: 1)

- 12-15 минут
 - 8-10 минут
 - 6-8 минут
 - 5-8 минут
 - 3-5 минут
-

Sual: Для бисквитного теста в производстве в качестве заменыиспользуется следующее сырье: (Џәкі: 1)

- жидкое молоко
 - меланж
 - масло
 - сахар
 - сухое молоко
-

Sual: Для бисквитного теста повышение температуры меланжа в пределах 10-20°C улучшает его следующие показатели: (Џәкі: 1)

- пенообразующую способность
- энергетическую ценность
- кислотообразование

- сахаробразующую способность
 - пищевую ценность
-

Sual: В производстве качество тесто может характеризоваться следующими показателями: (Çәki: 1)

- кислотностью, влажностью и другими
 - зольностью, влажностью и другими
 - ароматом, влажностью и другими
 - вкусом, ароматом и другими
 - зольностью, ароматом и другими
-

Sual: Из какого теста изготавливают кексы? (Çәki: 1)

- заварного
 - сдобного
 - бисквитного
 - песочного
 - белково-сдобного
-

Sual: Из нижеперечисленных, что не относится к отделочным полуфабрикатам для кондитерских изделий? (Çәki: 1)

- желе
 - фруктово-ягодные начинки
 - сиропы для пропитания
 - растительное масло
 - цукат
-

Вөlmә: 0302

Ad	0302
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие полуфабрикаты используют для отделки поверхности выпеченных мучных изделий? (Çәki: 1)

- желе, карамельная масса, помадка
 - сливки
 - коньяк
 - яичный желток
 - заварной крем
-

Sual: Как получают белкового-сбивной полуфабрикат для кондитерских изделий?

(Ҷаќи: 1)

- сбиванием жира с сахаром
 - сбиванием яичных белков с сахаром
 - сбиванием яичных белков с мукой
 - сбиванием яичным желтком с сахаром
 - сбиванием жира с медом
-

Sual: При какой температуре выпекают мучные кондитерские изделия из дрожжевого слоенного теста? (Ҷаќи: 1)

- 100°C
 - 210-250°C
 - 180-200°C
 - 300-350°C
 - 80-90°C
-

Sual: Из какого теста получают бисквитный полуфабрикат? (Ҷаќи: 1)

- бисквитного
 - сдобного
 - заварного
 - миндального
 - орехово
-

Sual: Из каких стадий состоит опарный способ приготовления дрожжевого теста? (Ҷаќи: 1)

- приготовление опары
 - замес теста
 - приготовление опары и замес теста после окончания брожения
 - брожение теста, разделка
 - замес теста, разделка
-

Sual: К какой системе относится тесто печенья по характеру структуры? (Ҷаќи: 1)

- пластичной
 - упругопластично-вязкой
 - пластично-вязкой
 - вязкой
 - упругой
-

Sual: заваривание муки, охлаждение заварки (Ҷаќи: 1)

- заваривание сиропа, замес заварки
 - заваривание сиропа, охлаждение сиропа
 - приготовление инвертного сиропа, замес заварки
 - приготовление сиропа, охлаждение сиропа
 - заваривание муки, охлаждение заварки
-

Sual: Что добавляют для улучшения качества клейковины слоеного теста? (Ҷаќи: 1)

- пищевой краситель
 - пищевую кислоту
 - пряности
 - агар
 - инвертный сироп
-

Sual: Каким способом разрыхляют пряничное тесто? (Çəki: 1)

- механическим
 - химическим
 - биологическим
 - физическим
 - микробиологическим
-

Sual: Из каких основных стадий состоит производство пирожных? (Çəki: 1)

- приготовление выпеченного полуфабриката, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабриката
 - приготовление полуфабриката, отделка полуфабриката
 - приготовление полуфабриката, охлаждение полуфабриката
 - отделка полуфабриката, охлаждение полуфабриката
 - приготовление отделочных полуфабрикатов
-

Sual: Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавы? (Çəki: 1)

- опарным
 - безопарным
 - химическим
 - микробиологическим
 - заварным
-

Вöлмө: 0303

Ad	0303
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие существуют способы разрыхления теста : (Çəki: 1)

- химический, физический, комбинированный
 - машинный, ручной, дрожжевой
 - механический, немеханический, комбинированный
 - биохимический, химический, механический
 - химический, дрожжевой, комбинированный
-

Sual: Технология приготовления пресного теста состоит из следующих операций: (Ҷаќи: 1)

- яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду) всыпают муку и замешивают тесто
 - яйца и муку перемешивают и через 20 минут добавив молоко (или воду) соль и сахар замешивают тесто
 - соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду) всыпают муку и замешивают тесто, которое выдерживают 1 час и затем добавляют яйца
 - яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду), доводят до кипения, охлаждают, всыпают муку и замешивают тесто
 - яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду), доводят до кипения, и в процессе кипения всыпают муку заваривая тесто
-

Sual: Какие бывают способы приготовления дрожжевого теста? (Ҷаќи: 1)

- формовой и производный
 - быстрый и медленный
 - опарный и безопарный
 - сухой и влажный
 - опарный и формовой
-

Sual: Технология приготовления дрожжевого теста состоит из следующих операций: (Ҷаќи: 1)

- воду подогревают до 35°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 - воду охлаждают до 5°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 - воду подогревают до 75°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 - воду охлаждают до 1°C, добавляют яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 - воду подогревают до 85°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
-

Sual: В промышленности производство лимонной кислоты осуществляется путем брожения основывается на жизнедеятельность каких микроорганизмов? (Ҷаќи: 1)

- дрожжей
 - дереворазрушающих грибов
 - плесневых грибов
 - бактерий
 - аскомицетов
-

Sual: В производстве мучных изделий действие амилаз на крахмал из ржаной муки к чему приводит? (Ҷаќи: 1)

- к его окислению в процессе брожения и выпечки
- к его частичному гидролизу в процессе брожения и выпечки
- к его клейстеризацию в процессе брожения и выпечки
- к его полимеризации в процессе брожения и выпечки

- к его набуханию в процессе брожения и выпечки
-

Sual: С чем связано осветление муки при хранении? (Џәкі: 1)

- расщеплением крахмала и жиров
 - увеличением активности амилазы и аскорбиназы
 - окислением каротиноидных и ксантофилловых пигментов
 - денатурацией глютена и глютелина
 - гидролизом жиров и сахаров
-

Sual: Что означает автолитическая активность ржаной муки? (Џәкі: 1)

- определенное действие ее жира на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее ферментов на соответствующие ее компоненты при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее белков на процесс клейстеризации при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее сахаров на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее влаги на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
-

Sual: Водопоглотительная способность тесто повышается: (Џәкі: 1)

- при внесении в него жесткую воду
 - при внесении в него лактозы
 - при внесении в него пищевую соду
 - при внесении в него кислот
 - при внесении в него красителей
-

Sual: При добавлении в тесто в количестве до 3% жира от общей массы муки в ней происходит: (Џәкі: 1)

- снижается эластичность и пластичность
 - повышается эластичность и пластичность
 - ухудшаются адгезионные свойства
 - ухудшается газообразующая способность
 - снижается способность клейковинного каркаса
-

Sual: К каким свойствам относится эластичность и пластичность для кондитерских полуфабрикатов? (Џәкі: 1)

- реологическим
 - эмульгирующим
 - пенообразующим
 - химическим
 - органолептическим
-

Sual: Какими связями соединены ионы H^+ и OH^- в воде который используется для

пищевых целей? (Ҷәкі: 1)

- глюкозидными
- водородными
- пептидными
- эфирными
- молекулярными

Вөlmә: 0401

Ad	0401
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какое состояние влаги (воды) обуславливает стойкость муки при хранении? (Ҷәкі: 1)

- свободное состояния влаги
- связанное состояние влаги
- критические состояние влаги
- равновесное состояние влаги
- низкотемпературное состояние влаги

Sual: Энергия водородной связи в питьевой воде составляет: (Ҷәкі: 1)

- 40 кДж/моль
- 50 кДж/моль
- 20 кДж/моль
- 30 кДж/моль
- 60 кДж/моль

Sual: Наличие воды в муке и полуфабрикатах в первую очередь обеспечивает их: (Ҷәкі: 1)

- температуры
- влажность
- твердость
- сухость
- щелочность

Sual: При влажности муки ниже критической (15,0%) в ней что происходит? (Ҷәкі: 1)

- ускорение биохимических процессов
- замедление биохимических процессов
- карамелизация и декстринизация
- реакции меланоидинообразования
- активизация ферментов

Sual: Образование аромата присущей свежее испеченному хлебу при тепловой обработке связана протеканием какой реакции? (Ќәкі: 1)

- реакцией протекающей между сахарами и жиров
 - реакцией протекающей между аминокислотами и сахаров
 - реакцией протекающей между аминокислотами и жиров
 - реакцией протекающей между жирами и органических кислот
 - реакцией протекающей между жирами и витаминов
-

Sual: По реакцию Майара заключающийся образование меланоидинов при тепловой обработке мучных изделий образуется два типа ароматических веществ: (Ќәкі: 1)

- фурфурол и редуктоны
 - оксиметилфурфурол и моносахариды
 - оксиметилфурфурол и дисахариды
 - оксиметилфурфурол и трисахариды
 - оксиметилфурфурол и органические кислоты
-

Sual: Оптимальная температура для жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей составляет: (Ќәкі: 1)

- 60°C
 - 30°C
 - 40°C
 - 45°C
 - 50°C
-

Sual: Дрожжи округлой или овальной формы применяются: (Ќәкі: 1)

- в производстве колбас, сока и пива
 - в производстве этилового спирта, пива и хлебопечении
 - в производстве этилового спирта, пива и колбас
 - в производстве этилового спирта, пива и сока
 - в производстве этилового спирта, пива и сахара
-

Sual: В состав хлебопекарных дрожжей входит какие соединения, которые гидролизуют дисахариды до моносахаридов? (Ќәкі: 1)

- комплекс органических кислот
 - комплекс ферментов
 - комплекс щелочей
 - комплекс растворимых солей
 - комплекс спиртов
-

Sual: Для производства хлебопекарных дрожжей в качестве питательной среды используют: (Ќәкі: 1)

- семена винограда, являющийся отходом сокового производства

- патоку (мелассу), являющийся отходом сахарного производства
 - жом, являющийся отходом сахарного производства
 - жом, являющийся отходом винного производства
 - фильтрационный осадок, являющийся отходом сахарного производства
-

Sual: Хлебопекарные дрожжи выращивают в следующих условиях: (Çәki: 1)

- при 80°C в течение 12-48 часов
 - при 30°C в течение 12-48 часов
 - при 40°C в течение 12-48 часов
 - при 60°C в течение 12-48 часов
 - при 70°C в течение 12-48 часов
-

Bölmә: 0402

Ad	0402
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Подсолнечное масло используемой в производстве мучных изделий согласно ГОСТ, по способу выработки может быть: (Çәki: 1)

- гидратированным, охлажденным и рафинированным
 - нерафинированным, гидратированным и рафинированным
 - прессованным, экстрагированным и растворенным
 - охлажденным, экстрагированным и растворенным
 - рафинированным, дезодорированным и охлажденным
-

Sual: Жировой основой маргарина для производства мучных изделий служит: (Çәki: 1)

- в основном гидрожир, к которому добавляют растительные или животные масла
 - в основном комбижир, к которому добавляют саломас или животные масла
 - в основном гидрожир, к которому добавляют рафинированные или нерафинированные животные масла
 - в основном гидрожир, к которому добавляют рафинированные или нерафинированные растительные масла
 - в основном молочный жир, к которому доставляют рафинированные или нерафинированные
-

Sual: К каким пищевым добавкам относится глицирризин? (Çәki: 1)

- натуральным подсластителям
- синтетическим красителям
- натуральным красителям

- натуральным ароматизаторам
 - натуральным консервантам
-

Sual: К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся: (Џәкі: 1)

- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
 - лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
 - пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
 - лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко
 - аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи.
-

Sual: К каким улучшителям качества мучных изделий относятся фосфолипиды? (Џәкі: 1)

- улучшителям окислительного действие
 - мучным заваркам
 - поверхностно-активным веществам (эмульгаторам)
 - ферментным препаратам
 - улучшителям восстановительного действия
-

Sual: Молекулы используемой в производстве мучных изделий сахарного песка-сахарозы ($C_{12}H_{22}O_{11}$) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Џәкі: 1)

- глюкозы и ксилозы
 - глюкозы и фруктозы
 - маннозы и ксилозы
 - галактозы и арабинозы
 - ксилозы и арабинозы.
-

Sual: При нагревании с кислотами или под действием α -фруктофуранозидазы используемая в производстве хлебобулочных изделий сахароза (сахар-песок) гидролизует на следующие моносахариды: (Џәкі: 1)

- глюкозы и ксилозы
 - глюкозы и фруктозы
 - маннозы и ксилозы
 - галактозы и арабинозы
 - ксилозы и арабинозы.
-

Sual: Основным сырьем хлебопекарного производства относятся: (Џәкі: 1)

- сахар, солод и пряности
 - соевая мука, орехи и яйца
 - ржаная мука, вода и прессованные дрожжи
 - молоко, яичные продукты и солод
 - сахарозаменители, молоко и жиросодержащие продукты.
-

Sual: Из чего в основном получают хлебопекарные дрожжи в промышленности? (Џәкі: 1)

- из мелассы

- из зерна
 - из сахара
 - из молочной сыворотки
 - из картофеля
-

Sual: С каким процентом влажности в промышленности производятся сухие хлебопекарные дрожжи первого сорта? (Ҷәкі: 1)

- влажностью до 8%
 - влажностью до 10%
 - влажностью до 11%
 - влажностью до 15%
 - влажностью до 14,5%
-

Sual: Каким процентом влажности должны обладать производимые прессованные хлебопекарные дрожжи? (Ҷәкі: 1)

- 75%
 - 25%
 - 15%
 - 35%
 - 55%
-

Бۆлмә: 0403

Ad	0403
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие относятся к соединениям участвующим при образовании вкуса и аромата при производстве мучных изделий в период технологической обработки? (Ҷәкі: 1)

- вода, хлорофилл и целлюлоза
 - жиры, сахара и кислоты
 - целлюлоза, микроэлементы и макроэлементы
 - белки, целлюлоза и хлорофилл
 - макроэлементы, целлюлоза и жиры
-

Sual: С ходом какой реакции связано образование вкуса и ароматических веществ в термически обработанных продуктах? (Ҷәкі: 1)

- реакцией расщепления белков
- реакцией гидратации белков
- реакцией полимеризации жирных кислот
- реакцией меланоидинообразования

- реакцией дегидратации белков
-

Sual: Образование каких соединений обуславливают в основном аромат хлеба и булочных изделий при выпечке? (Џәкі: 1)

- альдегидов и кетонов
 - глюкозы и фруктозы
 - сахаров и молочной кислоты
 - сахаров и углекислого газа
 - углекислого газа и молочной кислоты
-

Sual: Какие из этих ферментов относятся к ферментам используемым в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- папаин, бромелин, фицин
 - папаин, панкреатин, амилоризин
 - α -амилаза, амилоризин, амилосубтилин
 - папаин, трипсин, панкреатин
 - пектиназа, амилосубтилин, фицин
-

Sual: Каковы пределы оптимальных температурных режимов для размножения дрожжей в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- 10-15°C
 - 30-42°C
 - 28-30°C
 - 35-45°C
 - 25-45°C
-

Sual: Как условно выражают кислотность прессованных дрожжей? (Џәкі: 1)

- количеством винной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
 - количеством уксусной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
 - количеством яблочной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
 - количеством лимонной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
 - количеством сахара в миллиграммах на 100 г дрожжей
-

Sual: Сколько составляет активная кислотность муки используемой в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- 5,6-5,9
 - 5,0-5,5
 - 5,9-6,2
 - 6,2-6,5
 - 5,5-5,9
-

Sual: Что понимается под выражением автолитическая активность муки используемой в производстве мучных изделий? (Џәкі: 1)

- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к влажности
- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к массе

- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к крахмала
 - количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к клейковине
 - количество водорастворимых веществ в %-ах на сухие вещества
-

Sual: Клейковина муки делится на: (Ҷәкі: 1)

- концентрированную сильно концентрированную и слабую
 - сильную, среднюю и слабую
 - мягкую, твердую и слабую
 - жидкую, полужидкую и слабую
 - концентрированную и слабую
-

Sual: Какие виды теста существуют: (Ҷәкі: 1)

- дрожжевое, слоенное, бисквитное, песочное, заварное
 - бисквитное, заварное, жидкое, не жидкое
 - сдобное, твердое, мягкое, полумягкое, жидкое, бисквитное
 - заварное, твердое, мягкое, жидкое, соленое, пресное
 - сдобное, мягкое, слоенное, полумягкое
-

Sual: Какое из высказываний о белках пшеничной муки не верно? (Ҷәкі: 1)

- в состав входят альбумины
 - в состав входят протеиды
 - состоят из аминокислот
 - образуют клейковину
 - бродят до молочной кислоты
-

Вөlmә: 0501

Ad	0501
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какое из высказываний о белках пшеничной и ржаной муки не верно? (Ҷәкі: 1)

- в состав входят альбумины
 - в состав входят протеиды
 - обладают способностью набухания
 - состоят из аминокислот
 - расщепляются под действием амилаза
-

Sual: Что происходит при добавлении в тесто соли свыше нормы? (Ҷәкі: 1)

- уменьшается активность дрожжей
- увеличивается активность дрожжей

- увеличивается кислотность
 - ускоряется брожение
 - ускоряется замес
-

Sual: Какие из этих соединений в составе муки количественно наиболее мало?
(Ќәкі: 1)

- белки
 - жиры
 - углеводы
 - пищевые волокна
 - золы
-

Sual: Какие из этих соединений в составе муки количественно наибольшее?
(Ќәкі: 1)

- белки
 - жиры
 - сахара
 - витамины
 - крахмал
-

Sual: Какой газ в основном выделяется при брожении теста? (Ќәкі: 1)

- углекислый газ
 - кислород
 - угарный газ
 - серный газ
 - озон
-

Sual: При определении качества мучных изделий к основным методам относятся:
(Ќәкі: 1)

- расчетные, физико-химические и арбитражные
 - органолептические, физико-химические и микробиологические
 - расчетные, микробиологические и арбитражные
 - расчетные, органолептические и арбитражные
 - расчетные, люминесцентные и арбитражные
-

Sual: Рефрактометрический метод применяется: (Ќәкі: 1)

- для определения жира в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения белков в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения кальция в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения магния в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения вязкости в мучных полуфабрикатах
-

Sual: Энергетическая ценность мучных изделий выражается в каких единицах?
(Ќәкі: 1)

- в кг или тоннах

- в ккал или кДжоулях
 - в литр или тоннах
 - в см³ или кг-х
 - в °С или °Т
-

Sual: Метод определения вязкости в пищевых системах относится: (Çәki: 1)

- к физическим методам
 - химическим методам
 - микробиологическим методам
 - рефрактометрическим методам
 - органолептическим методам
-

Sual: К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся (Çәki: 1)

- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
 - лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
 - пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
 - лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко
 - аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи
-

Sual: К каким улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся фосфолипиды? (Çәki: 1)

- улучшителям окислительного действие
 - мучным заваркам
 - поверхностно-активным веществам (эмульгаторам)
 - ферментным препаратам
 - улучшителям восстановительного действия
-

Вөlmә: 0502

Ad	0502
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Молекулы используемой в производстве хлебопродуктов сахарного песка-сахарозы (C₁₂H₂₂O₁₁) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Çәki: 1)

- глюкозы и ксилозы
 - глюкозы и фруктозы
 - маннозы и ксилозы
 - галактозы и арабинозы
 - ксилозы и арабинозы.
-

Sual: Мука может быть в следующем виде: (Ўэкі: 1)

- пшеничная, ржаная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная, костная, мясокостная, древесная
 - пшеничная, ржаная, бобовая, гороховая, перловая, ржано-пшеничная, кукурузная, соевая, гречневая, рисовая, овсяная
 - пшеничная, ржаная, костная, кукурузная, мясная, сахарная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
 - пшеничная, ржаная, ржано-пшеничная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
 - пшеничная, ржаная, травяная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
-

Sual: Хлебопекарная мука подразделяется на следующие сорта: (Ўэкі: 1)

- крупчатка, высший сорт, 1-ый, 2-ой, обойная
 - высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й сорта, 8-ой
 - высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й и 7-ый сорт
 - крупчатка особого помола, крупчатка, высший сорт, обойная, 10-ый
 - макаронная, высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й и 9-ый сорта
-

Sual: Какой уровень количества золы должен быть в муке высшего сорта? (Ўэкі: 1)

- 0,5%
 - 0,7%
 - 1,1%
 - 0,8%
 - 0,9%
-

Sual: При какой температуре происходит клейстеризация крахмала ржаной муки? (Ўэкі: 1)

- 75-80°C
 - 45-50°C
 - 62-64°C
 - 52-55°C
 - 70-75°C
-

Sual: Вязкость пищевых систем характеризует их следующие свойства: (Ўэкі: 1)

- химические и органолептические
 - структурно-механические и технологические
 - химические и бактериологические
 - органолептические и микробиологические
 - микробиологические и бактериологические
-

Sual: какие сырья необходимы для выпечки хлеба? (Ўэкі: 1)

- мука, соль, дрожжи и вода
- мука, дрожжи, соль и уксус
- мука, соль, вода и сода
- соль, дрожжи, вода и сода

- мука, дрожжи, уксус и сода
-

Sual: Что относится к основным видам зерна для производства муки с целью хлебопечения? (Çәki: 1)

- гречневая и просяная крупа
 рисовая и ячневая крупа
 просяное и гороховое зерно
 овсяное и ячневое зерно
 пшеничное и ржаное зерно
-

Sual: Какой из них относится к мучным кондитерским изделиям? (Çәki: 1)

- торт
 конфета
 мармелад
 карамель
 зефир
-

Sual: В состав сухих веществ хлебопекарной дрожжевой клетки входят: (Çәki: 1)

- белковые соединения 30-40%, углеводы 37-50%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 6-10%
 белковые соединения 37-50%, углеводы 30-40%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 6-10%
 белковые соединения 30-40%, углеводы 37-50%, жиры 6-10%, зольных веществ 1,2-2,5%
 белковые соединения 6-10%, углеводы 37-50%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 30-40%
 белковые соединения 30-40%, углеводы 1,2-2,5%, жиры 37-50%, зольных веществ 6-10%
-

Sual: Из каких фракций состоят зерна крахмала в муке? (Çәki: 1)

- из целлюлозы, амилозы и амилопектина
 из углеводов и белков
 из амилозы и амилопектина
 из амилолитических и протеолитических ферментов
 из амилопектина и белков
-

Bölmə: 0503

Ad	0503
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В основном какие промежуточные продукты образуются при поэтапном гидролизе крахмала в процессе выпечки тестовых полуфабрикатов? (Ќәкі: 1)

- декстрины, мальтоза
 - сахароза, фруктоза
 - только декстрины
 - декстрины, фруктоза
 - декстрины, фруктоза, мальтоза
-

Sual: При какой температуре начинается клейстеризация крахмала пшеничной муки? (Ќәкі: 1)

- 50-58°C
 - 62-65°C
 - 45-50°C
 - 75-80°C
 - 58-62°C
-

Sual: Чем отличается технологическая схема приготовления бисквита основного и бисквита буше? (Ќәкі: 1)

- в рецептуру бисквита буше не входит крахмал
 - в рецептуру бисквита буше не входит меланж
 - в рецептуру бисквита буше не входит сахар
 - в рецептуру бисквита буше не входит ароматизатор
 - в рецептуру бисквита буше добавляют пектин
-

Sual: Для какого теста используют ванильную пудру, сахар и белка? (Ќәкі: 1)

- буше
 - заварного
 - песочного
 - глянсе
 - опарного
-

Sual: Какой способ разрыхления применяют для бисквитного теста? (Ќәкі: 1)

- химический
 - биохимический
 - механический
 - комбинированный
 - кислотный
-

Sual: Яйца (меланж), сахар, крахмал, мука и ароматизаторы компонентами какого теста считаются? (Ќәкі: 1)

- песочного
- заварного
- бисквитного
- пряничного
- дрожжевого

Sual: Содержание клейковины для муки сдобного теста составляет: (Çəki: 1)

- 28-34%
 - 40-42%
 - 28-36%
 - 20-25%
 - 25-28%
-

Sual: Содержание клейковины для муки заварного теста составляет: (Çəki: 1)

- 28-36%
 - 30-38%
 - 25-27%
 - 27-30%
 - 30-32%
-

Sual: Опарный способ приготовления теста относится, каким видам теста? (Çəki: 1)

- песочным
 - дрожжевым
 - заварным
 - бисквитным
 - сдобным
-

Sual: Безопарный способ приготовления теста предусматривает: (Çəki: 1)

- получение дрожжевого теста при одновременном введении и замешиванию компонентов с дрожжами
 - приготовление песочного теста с дрожжами
 - приготовление заварного теста с дрожжами
 - приготовление бисквитного теста с дрожжами
 - приготовление тесто-клер с дрожжами
-

Sual: Поверхностно-активные вещества оказывают, какое влияние на качество бисквитного теста? (Çəki: 1)

- улучшает устойчивость к механизированной обработке
 - снимает устойчивость к механизированной обработке
 - увеличивает устойчивость к тепловому действию
 - снижает устойчивость к тепловому действию
 - сохраняет количество витаминного состава в тесте
-

ВӨЛМƏ: 0601

Ad 0601

Suallardan 11

Maksimal faiz 11

Sualları qarışdırmaq

Sual: Преимущества использование поверхностно-активных веществ для изготовления бисквитного теста: (Ҷәкі: 1)

- позволяет экономить до 45% яйцепродуктов в рецептуре
 - увеличивает количество белков в составе муки
 - снижает количество крахмала в составе муки
 - позволяет экономить до 45% сахара в рецептуре
 - позволяет экономить до 45% муки в рецептуре
-

Sual: Количество сливочного масла для приготовления тесто для кексов составляет примерно следующее: (Ҷәкі: 1)

- 60% к массе муки
 - 75% к массе муки
 - 65% к массе муки
 - 80% к массе муки
 - 70% к массе муки
-

Sual: Для изготовления тесто для кексов в качестве разрыхлителя используются: (Ҷәкі: 1)

- яичный белок
 - аммоний
 - яичный желток
 - желатин
 - агар
-

Sual: Взбивание яично-маслено-сахарной смеси для кексов при какой температуре считается оптимальным? (Ҷәкі: 1)

- 10°C
 - 15°C
 - 20°C
 - 30°C
 - 40°C
-

Sual: Содержание маргарина при изготовлении слоенного теста к массе муки составляет: (Ҷәкі: 1)

- около 50%
 - около 70%
 - около 45%
 - около 60%
 - около 55%
-

Sual: Какой из этих компонентов в состав слоеного теста не входит? (Ҷәкі: 1)

- сахар

- мука
 - соль
 - маргарин
 - вода
-

Sual: Для приготовления бисквитного теста применяют следующие способы: (Ҷаќи: 1)

- холодный, с поджаренной мукой и с подогревом
 - холодный и с подогревом
 - холодный, с пропусканием яиц и с подогревом
 - холодный, с замораживанием яиц и с подогревом
 - холодный, с охлаждением яиц и с подогревом
-

Sual: При изготовлении теста для бисквита буше по сравнению с основным какое сырье вводится значительно больше? (Ҷаќи: 1)

- крахмал
 - мука
 - сахар
 - меланж
 - вода
-

Sual: При нагревании теста до 40°C что происходит с крахмальными зернами муки? (Ҷаќи: 1)

- они клейстеризуются
 - они начинают интенсивно набухать
 - они быстро растворяются
 - они декстринизируются
 - они превращаются в мальтозы
-

Sual: Влажность масляного крема должна составлять (Ҷаќи: 1)

- 20±2%
 - 18±2%
 - 14±2%
 - 12±2%
 - 16±2%
-

Sual: Замачивания желатина в проточной воде для изготовления желе минимум должно осуществляться в какое время? (Ҷаќи: 1)

- 1-2 часа
 - 2-3 часа
 - 0,5-1 часа
 - 1-1,5 часа
 - 1,5-2 часа
-

Ad	0602
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой из этих кислот не используется в производстве мучных изделий? (Çəki: 1)

- лимонная кислота
- молочная кислота
- соляная кислота
- уксус
- винная кислота

Sual: К каким показателям относится вязкость теста? (Çəki: 1)

- микробиологическим
- физическим
- химическим
- видовым
- биохимическим

Sual: При тепловой обработке муки и теста белки их подвергаются следующим изменениям: (Çəki: 1)

- клейстеризацию и растворению
- денатурацию и деструкцию
- брожению и растворению
- декстринизацию и растворению
- денатурацию и брожению

Sual: Содержание в муке и в тесте повышенного количества α -амилазы может привести к следующему: (Çəki: 1)

- к уменьшению количества декстринов
- к увеличению количества декстринов
- к уменьшению количества белков
- к увеличению количества белков
- к улучшению физических свойств

Sual: При прогревании дрожжевого теста процессы спиртового брожения достигает своего максимума при какой температуре? (Çəki: 1)

- при 35°C
- при 45°C
- при 50°C
- при 60°C

при 70°C

Sual: Температурный оптимум действия α -амилазы в тесте находится в каких пределах? (Ҷаќи: 1)

- в пределах 60-65°C
 - в пределах 40-45°C
 - в пределах 45-50°C
 - в пределах 50-55°C
 - в пределах 35-40°C
-

Sual: Нормы потерь массы пирожков из дрожжевого теста при выпечке составляет: (Ҷаќи: 1)

- 15%
 - 10%
 - 12%
 - 20%
 - 18%
-

Sual: Нормы потерь массы пирожков из пресного сдобного теста составляет: (Ҷаќи: 1)

- 15%
 - 10%
 - 12%
 - 18%
 - 20%
-

Sual: Нормы потерь массы булочек при выпечке составляет: (Ҷаќи: 1)

- 20%
 - 14%
 - 18%
 - 22%
 - 25%
-

Sual: Нормы потерь ватрушек из дрожжевого теста составляет: (Ҷаќи: 1)

- 20%
 - 15%
 - 18%
 - 12%
 - 30%
-

Sual: Нормы потерь массы пельмени при варке составляет: (Ҷаќи: 1)

- 20%
- 10%
- 25%

- 18%
- 22%

Sual: Нормы потерь блинов при выпечке составляет: (Çәki: 1)

- 30%
- 25%
- 15%
- 20%
- 28%

Bölmə: 0603

Ad	0603
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Влажность крема гляссе после изготовления составляет: (Çәki: 1)

- 20□2%
- 22□2%
- 25□2%
- 30□2%
- 15□2%

Sual: Какой показатель верен для общей жесткости питьевой воды по существующим нормам? (Çәki: 1)

- более 7,0 мг-экв/л
- 9,0 мг-экв/л
- 10,0 мг-экв/л
- 11,0 мг-экв/л
- 12,0 мг-экв/л

Sual: В какой форме связанная вода в мучных изделиях считается более прочно связанной? (Çәki: 1)

- физико-химически связанная вода
- химически связанная вода
- осмотически связанная вода
- физико-механически связанная вода
- вода связанная микрокапиллярами

Sual: К физико-механической форме связанной воде в составе сырья и мучных полуфабрикатов относится: (Çәki: 1)

- осмотически поглощенная вода
 - химически связанная вода
 - вода с адсорбционной связью
 - вода связанная макро- и микрокапиллярами
 - физико-химически связанная вода
-

Sual: На сколько групп делятся продукты по активности воды входящей в их состав? (Ўэкі: 1)

- на 7 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5, 0,95-2, 0,90-0,95, 0,65-0,85, 0,4-0,5 и 0,3-0,4
 - на 6 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5, 0,95-2, 0,90-0,95, 0,65-0,85 и 0,4-0,5
 - на 5 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5, 0,95-2, 0,90-0,95 и 0,65-0,85
 - на 4 групп: продукты с активностью воды 0,95-1; 0,95-0,5 и 0,65-0,85
 - на 3 групп: продукты с активностью воды 0,95-2; 0,90-0,95 и 0,65-0,85
-

Sual: Какими свойствами обладает прочно связанная вода в составе продукта? (Ўэкі: 1)

- не обладает качеством входа в реакцию
 - обладает качеством входа в реакцию
 - умеет растворять другие соединения в себе
 - обладает высокой активностью
 - может играть роль катализатора
-

Sual: К воде легко устранимой из продуктов путем высушивания при прессования относится: (Ўэкі: 1)

- осмотически связанная вода
 - вода связанная химической связью
 - вода связанная физико-механическим путем
 - вода связанная в адсорбционном состоянии
 - физико-химически связанная вода
-

Sual: Какая связь воды с продуктом понимается при его гигроскопии? (Ўэкі: 1)

- 1
 - 4
 - 5
 - 3
 - 2
-

Sual: Какая связь воды с продуктом понимается при его гигроскопии? (Ўэкі: 1)

- поглощение
- отделение им от себя влаги
- испарение влаги в его составе
- обогащенность воды микроорганизмами в его составе
- умение воды в его составе входить в реакцию

Sual: Допустимое количество серы в питьевой воде: (Çəki: 1)

- 200-300 мг/л
 - 300-400 мг/л
 - 500-1000 мг/л
 - 1000-1500 мг/л
 - 1500-2000 мг/л
-

Sual: Какова масса куриного яйца, используемая в кондитерском производстве? (Çəki: 1)

- 45-75 г
 - 25-28 г
 - 14-18 г
 - 80-120 г
 - 190-280 г
-

Sual: Какие витамины содержатся в курином яйце используемых для производства мучных изделия? (Çəki: 1)

- D,U, аскорбиновая кислота A, E, B1
 - A, E, B1, B2, B6, PP
 - D,U, аскорбиновая кислота
 - A, E, B1, B2, B6
 - K, D,U, аскорбиновая кислота
-

Sual: Какие витамины содержатся в курином яйце используемых для производства мучных изделия? (Çəki: 1)

- D,U, аскорбиновая кислота A, E, B1
 - A, E, B1, B2, B6, PP
 - D,U, аскорбиновая кислота
 - A, E, B1, B2, B6
 - K, D,U, аскорбиновая кислота
-

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие яйца называют диетическими? (Çəki: 1)

- весом не менее 40 г и поступившие к потребителю не позднее 10 суток (не считая дня снесения), допускается хранение при минусовых температурах или в

известковом растворе

- весом не менее 44 г и поступившие к потребителю не позднее 7 суток (не считая дня снесения), не хранившиеся при минусовых температурах или в известковом растворе
 - яйцо поступившие к потребителю не позднее 12 суток (не считая дня снесения)
 - яйцо поступившие к потребителю не позднее 18 суток (не считая дня снесения)
 - яйцо поступившие к потребителю не позднее 20 суток (не считая дня снесения) и только куриное
-

Sual: Для изготовления диетических мучных изделий в предприятиях общественного питания в качестве сахарозаменителей применяют: (Ҷәкі: 1)

- ксилит и фруктоза
 - ксилит и сорбит
 - глюкоза и фруктоза
 - глюкоза и лактоза
 - фруктоза и лактоза
-

Sual: К каким пищевым добавкам относится куркумин? (Ҷәкі: 1)

- улучшителям и стабилизаторам эмульсий
 - улучшителям и регулирующим цвета
 - улучшителям вкуса и аромата
 - улучшителям консистенции и вкуса
 - улучшителям консистенции и аромата
-

Sual: К каким пищевым добавкам относится глицирризин? (Ҷәкі: 1)

- натуральным консервантам
 - натуральным подсластителям
 - синтетическим красителям
 - натуральным красителям
 - натуральным ароматизаторам
-

Sual: К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся: (Ҷәкі: 1)

- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
 - лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
 - пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
 - лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко
 - аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи
-

Sual: К каким улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся фосфолипиды? (Ҷәкі: 1)

- улучшителям окислительного действия
- мучным заваркам
- поверхностно-активным веществам (эмульгаторам)
- ферментным препаратам

- улучшителям восстановительного действия
-

Sual: Молекулы используемой в производстве мучных изделий сахарного песка-сахарозы (C₁₂H₂₂O₁₁) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Ўэки: 1)

- глюкозы и ксилозы
 глюкозы и фруктозы
 маннозы и ксилозы
 галактозы и арабинозы
 ксилозы и арабинозы
-

Sual: При нагревании с кислотами или под действием α -фруктофуранозидазы используемая в производстве хлебопродуктов сахароза (сахар-песок) гидролизуется на следующие моносахариды: (Ўэки: 1)

- глюкозы и ксилозы
 глюкозы и фруктозы
 маннозы и ксилозы
 галактозы и арабинозы
 ксилозы и арабинозы
-

Sual: К мучным кондитерским изделиям относятся (Ўэки: 1)

- торты, печенье, пироги, пончики, блинчики
 печенье, пряники, пельмени, вареники
 пирожные, торты, печенье, пряники
 пирожные, торты, оладьи, клецки
 пироги, пончики, пельмени, вареники
-

Sual: Какие изменения теста происходит в процессе выпечки печенья? (Ўэки: 1)

- физические
 химические
 физико-химические
 микробиологические
 биохимические
-

Sual: Чем отличается сдобное печенье от сахарного? (Ўэки: 1)

- большим содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
 низким содержанием сахара, жира, яичных и молочных продуктов
 большим содержанием сахара, крахмала, жира
 низким содержанием патоки, меда
 низким содержанием миндаля, ореха
-

Ўөлмә: 0702

Ad	0702
Suallardan	11
Maksimal faiz	11

Sualları qarışdırmaq



Suallar təqdim etmək

100 %

Sual: На какие виды подразделяется галеты в зависимости от рецептуры и назначения? (Çəki: 1)

- сложные, сдобные, сахарные
 - простые, улучшенные, диетические
 - простые, сдобные, соленые
 - улучшенные, сдобные, соленые
 - диетические, простые
-

Sual: Следствием денатурации белка является: (Çəki: 1)

- увеличение способности связывать воду
 - потеря нативных свойств, уменьшение способности связывать воду, потеря растворимости и свертываемости
 - потеря нативных свойств, уменьшение способности связывать воду, увеличение растворимости
 - потеря нативных свойств, уменьшение способности связывать воду, сохранение способности свертываться
 - потеря нативных свойств, увеличение способности связывать воду, увеличение растворимости и свертываемости
-

Sual: От чего зависит влажность кренкерного теста? (Çəki: 1)

- от вида изделий и рецептуры
 - от клейковины муки
 - от жира
 - от выпечки
 - от срока хранения
-

Sual: Основной показатель сорта муки? (Çəki: 1)

- зольность
 - наличие клейковины
 - набухаемость
 - клейстеризация
 - растворяемость
-

Sual: От чего зависит газообразующая способность муки? (Çəki: 1)

- углеводно-амилазного комплекса
 - белково-протеиназного комплекса
 - витаминно-аскорбатного комплекса
 - липидно-лиазного комплекса
 - углеводно-белкового комплекса
-

Sual: Чем характеризуются хлебопекарные свойства муки? 1. газообразующей способностью 2. газопрopusкающей способностью 3. газодерживающей способностью 4. запахом 5. цветом 6. способностью к потемнению в процессе производства (Ѕәкі: 1)

- 1,3,5,6
 - 1,2,3,4
 - 2,3,4,5
 - 3,4,5,6
 - 1,2,5,6
-

Sual: От чего зависит газодерживающая способность муки? (Ѕәкі: 1)

- белково-протеиназного комплекса
 - углеводно-амилозного комплекса
 - витаминно-аскорбатного комплекса
 - липидно-лиазного комплекса
 - углеводно-белкового комплекса
-

Sual: Какие способы разрыхления теста вы знаете? (Ѕәкі: 1)

- биологические, химические и механические
 - биологические, химические и физические
 - биологические, физические и механические
 - физические, химические и механические
 - биологические, химические и теплофизические
-

Sual: Какое брожение происходит в тесте? (Ѕәкі: 1)

- спиртовое
 - масляно-кислое
 - молочнокислое
 - альдегидное
 - кетонное
-

Sual: Какие щелочные разрыхлители применяются? (Ѕәкі: 1)

- двууглекислый натрий и углекислый аммоний
 - двууглекислый натрий и углекислый газ
 - двууглекислый натрий и сернистый ангидрид
 - двууглекислый натрий и углекислый азот
 - двууглекислый натрий и уксусная кислота
-

Sual: В каком соотношении готовится бисквитное тесто из муки, сахара и яиц? (Ѕәкі: 1)

- 1:1:1,7
 - 1:1,7:1
 - 1,7:1:1
 - 1,5:1:1,7
 - 1:1,2:1,7
-

Bölmə: 0703

Ad	0703
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Влажность пшеничной муки не должна превышать: (Çəki: 1)

- 12,5%
- 16,5%
- 15%
- 11,5%
- 13,5%

Sual: Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину: (Çəki: 1)

- глиадин и глютенин
- казеин и альбумин
- лецитин и альбумин
- казеин, глютенин
- лецитин, глиадин

Sual: Важнейшей составной частью муки являются белки: (Çəki: 1)

- миозин и миоглобин
- авидин и овомукоид
- глиадин и глютенин
- авидин и миоглобин
- овомукоид, миозин

Sual: Назовите стандартную влажность муки: (Çəki: 1)

- 40%
- 28%
- 14,5%
- 30%
- 16%

Sual: Крахмала в муке содержится до: (Çəki: 1)

- 14,5%
- 28-36%
- 70%
- 40-45%
- 60%

Sual: В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы: (Ўэкі: 1)

- содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%
 - содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%
 - содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
 - содержит до 15,5% клейковины, 20-25%, до 35%
 - содержит до 15% клейковины, 35-45%, до 60%
-

Sual: Клейстеризация крахмала это: (Ўэкі: 1)

- нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
 - разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов
 - когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
 - разрушение внутренней структуры крахмального зерен
 - крахмальные зерна в муке имеют кристаллическую структуру
-

Sual: Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится: (Ўэкі: 1)

- белков примерно 20%, крахмала – до 90%
 - белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%
 - белков примерно 40%, крахмала – до 60%
 - белков примерно 25%, крахмала – до 85%
 - белков примерно 30%, крахмала – до 50%
-

Sual: Водопоглотительная способность муки зависит от: (Ўэкі: 1)

- влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков
 - содержания в ней крахмала
 - содержания сахара, влажности муки
 - содержания желатина
 - углекислый аммоний
-

Sual: Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только: (Ўэкі: 1)

- в горячей воде
 - в теплой воде
 - в холодной воде
 - в жесткой воде
 - в дистиллированной воде
-

Ўөлмә: 0801

Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу? (Çəki: 1)

- 20 г
- 9 г
- 40 г
- 15 г
- 30 г

Sual: Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве: (Çəki: 1)

- пенообразователя
- загустителя
- увлажнителя
- пластичной
- вязкой

Sual: Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью? (Çəki: 1)

- сливочное масло
- сливки 36 % жирности
- яичные белки
- молоко
- сахар

Sual: Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается: (Çəki: 1)

- с повышением температуры
- с понижением температуры
- при комнатной температуре
- при 18°C температуре
- не меняется

Sual: Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется: (Çəki: 1)

- карамель
- жженка
- патока
- мед
- сахарный сироп

Sual: Пралине лучшего качества получается с использованием: (Çəki: 1)

- растительного масла
 - фруктов
 - миндаля
 - карамель
 - патока
-

Sual: Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара? (Ќәкі: 1)

- в 2 раза
 - в 4-5 раз
 - в 7 раз
 - в 3 раза
 - в 6 раз
-

Sual: Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья: (Ќәкі: 1)

- яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы
 - яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы
 - яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы
 - яиц куриных I категории – средней массой 50 г в скорлупе или 45 г без скорлупы
 - яиц куриных I категории – средней массой 40 г в скорлупе или 35 г без скорлупы
-

Sual: Как влияет сахар на набухание белков муки? (Ќәкі: 1)

- снижает набухание белков
 - увеличивает набухание белков
 - не влияет
 - клейстеризация крахмала
 - снижает набухание крахмалов
-

Sual: Патока карамельная является: (Ќәкі: 1)

- антикристаллизатором
 - пластификатором
 - ароматизатором
 - ванильная пудра
 - пищевой добавок
-

Sual: Меланж это: (Ќәкі: 1)

- яичный порошок
- замороженная смесь желтков и белков
- диетические яйца
- взбитые белки
- желток

Sual: Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты: (Ҷәкі: 1)

- сахарная пудра, яичные белки, вода
 - сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода
 - сахарная пудра, желатин, вода
 - патока, яичный порошок
 - ароматизатор, ванилин
-

Вөlmә: 0802

Ad	0802
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: (Ҷәкі: 1)

- 12 ч
 - 24 ч
 - 3-4 ч
 - 10 ч
 - 20 ч
-

Sual: В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка: (Ҷәкі: 1)

- повышается в 4 раза
 - понижается в 4 раза
 - не меняется
 - повышается в 2 раза
 - понижается в 3 раза
-

Sual: Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии (Ҷәкі: 1)

- сахара
 - жира
 - яичных белков
 - белковой массой
 - фруктовой массой
-

Sual: Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: (Ҷәкі: 1)

- разрыхления
 - снижения упругих свойств теста
 - пенообразования
 - загустителя
 - увлажнителя
-

Sual: К биологическим разрыхлителям относятся: (Ҷәкі: 1)

- прессованные и сухие дрожжи
 - крахмал, сода
 - взбитые белки, углекислый аммоний
 - замороженная смесь желтков
 - меланж
-

Sual: С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше (Ҷәкі: 1)

- 100°C
 - 55°C
 - 40°C
 - 30°C
 - 60°C
-

Sual: Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется: (Ҷәкі: 1)

- денатурация
 - адсорбция
 - «сила муки»
 - деструкция
 - дегидратация
-

Sual: Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость? (Ҷәкі: 1)

- минеральные
 - белковые
 - органические
 - химические
 - механические
-

Sual: При избытке сахара тестовые заготовки приобретают: (Ҷәкі: 1)

- липкость
 - эластичность
 - упругость
 - пластичность
 - вязкость
-

Sual: Для механического способа разрыхления используют: (Çəki: 1)

- соду и углекислый аммоний
 - взбивание
 - прессованные и сухие дрожжи
 - сухие дрожжи и соду
 - углекислый аммоний и прессованные дрожжи
-

Sual: Для химического разрыхления используют (Çəki: 1)

- прессованные дрожжи
 - соду и углекислый аммоний
 - пузырьки воздуха
 - крахмал
 - сахарная пудра
-

Bölmə: 0803

Ad	0803
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты: (Çəki: 1)

- какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная
 - желатин, агар
 - сироп инвертный, жженку, патоку
 - крахмализаторы
 - яичный порошок
-

Sual: Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из: (Çəki: 1)

- яблочного пюре с сахаром
 - ароматных протертых фруктов и ягод
 - натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.)
 - пищевые добавки
 - орехи
-

Sual: В рецептуру заварного полуфабриката не входят: (Çəki: 1)

- сахар и разрыхлитель
- соль и сливочное масло
- яйца и вода
- молоко

- мука
-

Sual: В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует: (Џәкі: 1)

- яичные белки
 сахар
 мука
 меланж
 патока
-

Sual: Для приготовления сахарной мастики применяется: (Џәкі: 1)

- сахарный песок
 сахарная пудра
 сахарный сироп
 ванильная пудра
 смесь пряностей
-

Sual: Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии: (Џәкі: 1)

- желатина
 кислота
 жиров
 агар
 патока
-

Sual: Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»? (Џәкі: 1)

- сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное
 сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное
 сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное
 масло сливочное, сахар, вкусовые добавки
 сахар, молоко, ванильная пудра, коньяк
-

Sual: Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до: (Џәкі: 1)

- 100°C
 75°C
 45°C
 85°C
 70°C
-

Sual: При приготовлении заварного полуфабриката используют муку: (Џәкі: 1)

- с небольшим содержанием клейковины
 со средним содержанием клейковины
 с большим содержанием клейковины
 с небольшим содержанием белок

- с большим содержанием яйца
-

Sual: Какой крем не используется для склеивания пластов? (Çəki: 1)

- «Гляссе»
 крем «Новый»;
 крем белковый
 крем белковый на агаре
 крем творожный
-

Sual: Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность? (Çəki: 1)

- меланж, гидрогенизированный жир, патока
 яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана
 яичные желтки, растительное масло, молоко
 мед, яичный порошок, жир
 молоко, крахмал, сливочное масло
-

Вöлмө: 0901

Ad	0901
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Для приготовления воздушного полуфабриката используют: (Çəki: 1)

- масло, яйца, сахар, крахмал, мука
 сахар, яйца (белки), ванильная пудра
 сахар, миндаль, яйца (белки), мука
 сливки, сахар
 сметана, крахмал
-

Sual: По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относятся к системе (Çəki: 1)

- пластично-вязкой
 слабоструктурированной
 упругопластично-вязкой
 эластичной
 липкий
-

Sual: На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают: (Çəki: 1)

- яйцопродукты и мука
 - сахар и мука
 - крахмал и мука
 - дрожжи и мука
 - соль и мука
-

Sual: Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре: (Џәкі: 1)

- 200-225°C
 - 250-300°C
 - 125-150°C
 - 120-130°C
 - 100-170°C
-

Sual: Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить: (Џәкі: 1)

- эмульгаторы
 - стабилизаторы
 - антикристаллизаторы
 - упругопластично-вязкой системе
 - пластично-вязкой системе
-

Sual: Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре: (Џәкі: 1)

- 200°C
 - 50°C
 - 100°C
 - 104C
 - 110-130°C
-

Sual: Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов? (Џәкі: 1)

- мед, патока, сахар
 - сахарный сироп, молоко
 - сливочное масло и яйцопродукты
 - мед, молоко
 - сахарный сироп, патока
-

Sual: Наибольшую кремообразующую способность имеют: (Џәкі: 1)

- яичные белки
 - сметана
 - сливочное масло
 - патока
 - мед
-

Sual: По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе: (Ҷәкі: 1)

- упругопластично - вязкой
 - пластично-вязкой
 - слабоструктурированной
 - эластичность
 - липкость
-

Sual: При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют: (Ҷәкі: 1)

- шоколад, пралине
 - марципан, мастику
 - сироп, помаду
 - помада, шоколад
 - карамелан, мастику
-

Sual: Мучные восточные изделия – это: (Ҷәкі: 1)

- пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек
 - пралине, кандир, марципан
 - сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная
 - кекс, крекер
 - пряники, галеты
-

Вөlmә: 0902

Ad	0902
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре: (Ҷәкі: 1)

- 55°C
 - 200°C
 - 120°C
 - 45°C
 - 150°C
-

Sual: Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки: (Ҷәкі: 1)

- со слабой клейковиной
- со средней клейковиной
- с сильной клейковиной

- со слабой крахмал
 - с сильной крахмал
-

Sual: В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит: (Ҷәкі: 1)

- яйцепродуктов
 - лимонной кислоты
 - сахара
 - мука
 - сливочное масло
-

Sual: Сырцовая глазурь называется (Ҷәкі: 1)

- рисовальной массой
 - сахарной массой
 - белковой массой
 - сливочной массой
 - фруктовой массой
-

Sual: По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к: (Ҷәкі: 1)

- упругопластично-вязкой системе
 - пластично-вязкой системе
 - слабоструктурированной системе
 - эластично-вязкой системе
 - пластично-упругопластичной системе
-

Sual: Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна: (Ҷәкі: 1)

- сократиться
 - увеличиться
 - не имеет значения
 - увеличивает набухание белков
 - снижает набухание белков
-

Sual: Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»? (Ҷәкі: 1)

- яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра
 - сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло
 - яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло
 - меланж, молоко, пищевые добавки
 - масло, ванильная пудра, сметан
-

Sual: Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это (Ҷәкі: 1)

- продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания
- уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром

- пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина
 - агар, сахарная пудра
 - желатин, инвертным сахаром
-

Sual: Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate: (Çәki: 1)

- 1000 слоев
 - 256 слоев
 - 50 слоев
 - 456 слоев
 - 200 слоев
-

Sual: Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из: (Çәki: 1)

- слоеного полуфабриката
 - миндального полуфабриката
 - обрезок от бисквитного полуфабриката
 - песочного полуфабриката
 - слоенного полуфабриката
-

Sual: Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита? (Çәki: 1)

- крахмал является разрыхлителем
 - уменьшает количество клейковины
 - повышает калорийность бисквита
 - крахмал является набуханием
 - повышает количество клейковины
-

Вөlmә: 0903

Ad	0903
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката? (Çәki: 1)

- растапливают на водяной бане
 - нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции
 - смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции
 - смешивают с белком и взбивают до однородной консистенции
 - нарезают на куски, добавляют яйцо и перемешивают до однородной консистенции
-

Sual: Из чего готовят рагу из овощей? (Ўэкі: 1)

- картофель, морковь, репу, петрушку, кабачки, капусту
 - горох, морковь, брюква
 - фасоль, петрушка, укроп
 - шпинат, грибы, кинза
 - свеклу, картофель, петрушка
-

Sual: Срок хранения хлеба из ржаной муки ипользуемой для производства хлеба: (Ўэкі: 1)

- 24 часа
 - 36 часов
 - 48 часов
 - 72 часа
 - 1 сутка
-

Sual: При варке пшено потери лизина составляет, %: (Ўэкі: 1)

- 10,6%
 - 7,5%
 - 6,2%
 - 13,5%
 - 12,5%
-

Sual: При варке пшено потери триптофана составляет, %: (Ўэкі: 1)

- 8,2%
 - 10,5%
 - 12,9%
 - 15,2%
 - 13,0%
-

Sual: При варке пшено потери метионина составляет, %: (Ўэкі: 1)

- 9,5%
 - 10,7%
 - 13,9%
 - 12,0%
 - 8,2%
-

Sual: С чем связано осветление муки при хранении? (Ўэкі: 1)

- расщеплением крахмала и жиров
 - увеличением активности амилазы и аскорбиназы
 - окислением каротиноидных и ксантофилловых пигментов
 - денатурацией глютена и глютелина
 - гидролизом жиров и сахаров
-

Sual: В хлебопечении действие амилаз на крахмал из ржаной муки к чему приводит? (Ўэкі: 1)

- к его окислению в процессе брожения и выпечки
 - к его частичному гидролизу в процессе брожения и выпечки
 - к его клейстеризацию в процессе брожения и выпечки
 - к его полимеризации в процессе брожения и выпечки
 - к его набуханию в процессе брожения и выпечки.
-

Sual: Что означает автолитическая активность ржаной муки? (Çәki: 1)

- определенное действие ее жира на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее ферментов на соответствующие ее компоненты при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее белков на процесс клейстеризации при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее сахаров на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
 - определенное действие ее влаги на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки.
-

Sual: При добавлении в тесто в количестве до 3% жира от общей массы муки в ней происходит: (Çәki: 1)

- снижается эластичность и пластичность
 - повышается эластичность и пластичность
 - ухудшаются адгезионные свойства
 - ухудшается газообразующая способность
 - снижается способность клейковинного каркаса
-

Sual: При влажности муки ниже критической (15,0%) в ней что происходит? (Çәki: 1)

- ускорение биохимических процессов
 - замедление биохимических процессов
 - карамелизация и декстринизация
 - реакции меланоидинообразования
 - активизация ферментов
-

Sual: Какие показатели состава в пшеничной муке высшего сорта? (Çәki: 1)

- белки 17%, крахмал 79,0%, сахар 3,0%, жиры 1,2%
 - белки 16%, крахмал 78,0%, сахар 3,0%, жиры 1,0%
 - белки 15%, крахмал 77,0%, сахар 2,0%, жиры 0,9%
 - белки 18%, крахмал 80,0%, сахар 3,5%, жиры 1,3%
 - белки 19%, крахмал 81,0%, сахар 3,6%, жиры 1,4%
-

Bölmə: 1001

Ad 1001

Suallardan 10

Maksimal faiz 10

Sualları qarışdırmaq

Sual: Сколько процентов составляет выход пшеницы второго сорта при второсортном помоле? (Çəki: 1)

- 46%
 - 40%
 - 42%
 - 44%
 - 38%
-

Sual: При какой температуре Цельсия клейстерезуется крахмал пшеничной муки? (Çəki: 1)

- 81-85°C
 - 69-70°C
 - 71-75°C
 - 76-80°C
 - 62-68°C
-

Sual: От каких показателей зависит цвет муки? (Çəki: 1)

- от количества и состава пигментов
 - от высокой влажности
 - от высокой температуры
 - от физиологических процессов происходящих в муке
 - от количества белковых веществ в муке
-

Sual: Какое должно быть минимальное количество клейковины в пшеничной муке первого сорта? (Çəki: 1)

- 30 %
 - 28 %
 - 25 %
 - 20 %
 - 32 %
-

Sual: Какова процентность влажности сухих дрожжей высшего сорта для производства хлеба? (Çəki: 1)

- 14,5 %
 - до 16 %
 - до 10 %
 - до 8 %
 - до 13 %
-

Sual: В какой части зерна преобладают белки? (Çəki: 1)

- в зародыше

- в эндосперме
 - в целом зерне
 - в оболочке
 - в алейроновом слое
-

Sual: В какой части зерна преобладает крахмал? (Çəki: 1)

- в зародыше
 - в эндосперме
 - в целом зерне
 - в оболочке
 - в алейроновом слое
-

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладают сахара? (Çəki: 1)

- в зародыше
 - в эндосперме
 - в целом зерне
 - в оболочке
 - в алейроновом слое
-

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладают жиры? (Çəki: 1)

- в зародыше
 - в эндосперме
 - в целом зерне
 - в оболочке
 - в алейроновом слое
-

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладает целлюлоза? (Çəki: 1)

- в зародыше
 - в эндосперме
 - в целом зерне
 - в оболочке
 - в алейроновом слое
-

Bölmə: 1002

Ad	1002
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В какой части пшеничного зерна преобладает зола? (Çəki: 1)

- в зародыше

- в эндосперме
 - в целом зерне
 - в оболочке
 - в алейроновом слое
-

Sual: В каком зерне количество целлюлозы наиболее выше? (Ўэкі: 1)

- в пшенице
 - в рже
 - в ячмене
 - в кукурузе
 - в горохе
-

Sual: Какой процент влажности должно быть в муке, являющийся основным сырьем хлебопекарни? (Ўэкі: 1)

- 10-12%
 - 13-15%
 - 16-18%
 - 8-10%
 - 20-22%
-

Sual: Из какой части пшеничного зерна производят высший и первый сорт муки? (Ўэкі: 1)

- зародыш
 - оболочка
 - алейроновый слой
 - нижняя часть
 - эндосперм
-

Sual: Что легко передается другим видам сырья при хранении в изолируемом помещении, спиртосодержащего сырья, ароматизаторов и красителей? (Ўэкі: 1)

- цвет
 - вкус
 - запах
 - влажность
 - белки
-

Sual: Какую способность имеет мука с сильной клейковиной, которая дает выход? (Ўэкі: 1)

- испарительную
 - водопоглотительную
 - окислительную
 - влажность
 - щелочностью
-

Sual: Чему принадлежит ведущая роль в образовании теста с присущими ему

свойствами упругости, пластичности и вязкости муки? (Ҷаќи: 1)

- крахмалу
 - белкам
 - клетчатке
 - желатин
 - яичный порошок
-

Sual: Что влияет ее на водопоглотительную способность муки? (Ҷаќи: 1)

- дисперсность
 - зольность
 - кислотность
 - щелочность
 - пенообразователь
-

Sual: С чем связан расчет количества муки при производстве кондитерских изделий? (Ҷаќи: 1)

- качество клейковины
 - количество клейковины
 - влажность
 - сорт
 - количество крахмала
-

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) воды? (Ҷаќи: 1)

- 68-75%
 - 30-45%
 - 45-55%
 - 70-85%
 - 90-100%
-

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) белков? (Ҷаќи: 1)

- 10-11%
 - 15-16%
 - 7-8%
 - 17-18%
 - 13,0-14,0%
-

ВЉМә: 1003

Ad	1003
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarıřdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar tәqdim etmәk	100 %

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) гликогена? (Џәкі: 1)

- 6,8-8,0%
 - 2,5-3%
 - 7,0-8,5%
 - 11,0-12,0%
 - 4,5-5%
-

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) клетчатки? (Џәкі: 1)

- 1,8%
 - 1,6%
 - 2,0%
 - 1,7%
 - 2,5%
-

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) жира? (Џәкі: 1)

- 0,5-1,5%
 - 1,5-2,5%
 - 0,5-3,0%
 - 0,7-3,5%
 - 0,9-2,0%
-

Sual: В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) золы? (Џәкі: 1)

- 1,0-1,5%
 - 1,7-2,5%
 - 2,5-3,0%
 - 0,5-1,0%
 - 1,5-2,0%
-

Sual: Водопоглотительная способность тесто повышается: (Џәкі: 1)

- при внесении в него жесткую воду
 - при внесении в него лактозы
 - при внесении в него пищевую соду
 - при внесении в него кислот
 - при внесении в него красителей
-

Sual: Какое состояние влаги (воды) обуславливает стойкость муки при хранении? (Џәкі: 1)

- свободное состояния влаги
 - связанное состояние влаги
 - критические состояние влаги
 - равновесное состояние влаги
 - низкотемпературное состояние влаги
-

Sual: Энергия водородной связи в питьевой воде составляет: (Џәкі: 1)

- 40 кДж/моль
 - 50 кДж/моль
 - 20 кДж/моль
 - 30 кДж/моль
 - 60 кДж/моль
-

Sual: Дрожжи округлой или овальной формы применяются: (Çәki: 1)

- в производстве колбас, сока и пива
 - в производстве этилового спирта, пива и хлебопечении
 - в производстве этилового спирта, пива и колбас
 - в производстве этилового спирта, пива и сока
 - в производстве этилового спирта, пива и сахара
-

Sual: В состав хлебопекарных дрожжей входит какие соединения, которые гидролизуют дисахариды до моносахаридов? (Çәki: 1)

- комплекс органических кислот
 - комплекс ферментов
 - комплекс щелочей
 - комплекс растворимых солей
 - комплекс спиртов
-

Вөlmә: 1101

Ad	1101
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Для производства хлебопекарных дрожжей в качестве питательной среды используют: (Çәki: 1)

- семена винограда, являющийся отходом сокового производства
 - патоку (мелассу), являющийся отходом сахарного производства
 - жом, являющийся отходом сахарного производства
 - жом, являющийся отходом винного производства
 - фильтративный осадок, являющийся отходом сахарного производства
-

Sual: Хлебопекарные дрожжи выращивают в следующих условиях: (Çәki: 1)

- при 80°C в течение 12-48 часов
 - при 30°C в течение 12-48 часов
 - при 40°C в течение 12-48 часов
 - при 60°C в течение 12-48 часов
 - при 70°C в течение 12-48 часов
-

Sual: Какова процентность влажности сухих дрожжей первого сорта? (Ҷаќи: 1)

- до 8 %
 - до 10 %
 - до 11 %
 - 15%
 - 14,5 %
-

Sual: Какие виды поваренной соли используются в хлебопекарном производстве? (Ҷаќи: 1)

- экстра
 - высший
 - каменная соль-кристал
 - I и II сорт
 - II и III сорт
-

Sual: Роль поваренной соли в образовании теста? (Ҷаќи: 1)

- повышает активность ферментов
 - снижает активность ферментов
 - тормозит процесс брожения
 - увеличивает объем теста
 - действует на консистенцию теста
-

Sual: Основная составная часть муки это: (Ҷаќи: 1)

- клейковина
 - крахмал
 - зольные вещества
 - все сухие вещества, кроме крахмала
 - зольные вещества и клейковина
-

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ҷаќи: 1)

- орехи
 - сахар
 - яйца
 - сливочное масло
 - мука
-

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ҷаќи: 1)

- масло
 - молочные продукты
 - меланж
 - мука
 - сахар
-

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çәki: 1)

- сахар
 - разрыхлители
 - сливочное масло
 - мука
 - яйца
-

Sual: Вспомогательные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çәki: 1)

- пищевые добавки
 - яйцо
 - маргарин
 - мука
 - сахар-песок
-

Вөlmә: 1102

Ad	1102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Основным сырьем хлебопекарного производства относятся: (Çәki: 1)

- сахар, солод и пряности
 - соевая мука, орехи и яйца
 - ржаная мука, вода и прессованные дрожжи
 - молоко, яичные продукты и солод
 - сахарозаменители, молоко и жиросодержащие продукты
-

Sual: Из чего получают хлебопекарные дрожжи в промышленности? (Çәki: 1)

- из мелассы
 - из зерна
 - из сахарного песка
 - из молочной сыворотки
 - из картофеля
-

Sual: При какой температуре размораживают банки с замороженным меланжем? (Çәki: 1)

- 100°C
- 28°C
- 45°C

- 70°C
 - 50°C
-

Sual: Из чего состоит меланж? (Ўэкі: 1)

- карамель
 - бисквита
 - яйца
 - песочного масса
 - слоенного
-

Sual: Какими основными связующими свойствами обладает белок яйца? (Ўэкі: 1)

- газообразователем
 - эмульгатором
 - пенообразователем
 - пластичность
 - вязкость
-

Sual: Какие свойства придают кондитерским изделиям жиры? (Ўэкі: 1)

- рассыпчатость
 - эластичность
 - пластичность
 - упругость
 - влажность
-

Sual: Что придают изделиям кондитерские духи? (Ўэкі: 1)

- вкус
 - аромат
 - вид
 - цвет
 - сладости
-

Sual: Для чего используют патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий? (Ўэкі: 1)

- упругости
 - намокаемости
 - сладости
 - пористость
 - вязкость
-

Sual: С чем уваривают сахарный сироп для получения помады? (Ўэкі: 1)

- меланжем
- жженкой
- патокой
- сироп

заварки

Sual: Каково % содержание жира в сливочном масле для кондитерского производства? (Çәki: 1)

- 82-84%
 - 80-88%
 - 65-82%
 - 82-99%
 - 65-100%
-

Вөlmә: 1103

Ad	1103
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой из данных компонентов, применяемый в кондитерском производстве обладает свойством выведения радиоактивных веществ из организма? (Çәki: 1)

- консерванты
 - пектин
 - яйца
 - красители
 - эмульгаторы
-

Sual: Какие виды кондитерских изделий бывают сырцовыми и заварными? (Çәki: 1)

- печенье
 - печенье затяжное
 - «трубочки»
 - «Язычки»
 - пряники
-

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çәki: 1)

- сахар
 - разрыхлители
 - молочные продукты
 - пищевые добавки
 - крахмал
-

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Çәki: 1)

- патока
- агар

- разрыхлители
 - крахмал картофельный
 - мука
-

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ўэкі: 1)

- сливочное масло
 - крахмал кукурузный
 - красители натуральные пищевые
 - патока мальтозная
 - пектин
-

Sual: Основные продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ўэкі: 1)

- молоко коровье пастеризованное
 - яйцо
 - патока крахмальная
 - шафран
 - агар пищевой
-

Sual: Основы продукты для приготовления кондитерских изделий: (Ўэкі: 1)

- сахар, яйца, сливочное масло, мука
 - вкусовые и ароматические вещества, крахмал
 - разрыхлители, молочные продукты, мука
 - пищевые добавки, сахар, яйца
 - яйца, разрыхлители, крахмал
-

Sual: Что представляет собой патока? (Ўэкі: 1)

- модифицированная форма крахмала
 - продукт неполного гидролиза крахмала
 - суспензия крахмала с водой
 - клейстер крахмала
 - декстрины крахмала
-

Sual: Какой из них считается первичным этапом в производстве кукурузного крахмала? (Ўэкі: 1)

- грубое измельчение кукурузного зерна
 - смачивание кукурузного зерна
 - выделение зародыша
 - отделение крахмала от эндосперма
 - отделение крахмала и глютина
-

Sual: В каких условиях проводится длительная пастеризация молока? (Ўэкі: 1)

- при 72°C в течение 15 секунд
- при 63°C в течение 30 минут
- при 80°C в течение 1 часа

- при 80°C в течение 30 минут
 - при 75°C в течение 1 часа.
-

Sual: В каких условиях проводится моментальная пастеризация молока для пищевых целей? (Ҷаќи: 1)

- при 70°C, без выдержки
 - при 85°C, без выдержки
 - при 63°C, без выдержки
 - при 75°C, без выдержки
 - при 80°C, без выдержки
-

ВЉМЉ: 1201

Ad	1201
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Suallari qariřdirmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar tЉqdim etmЉk	100 %

Sual: Основным способом сушки для получения сухого молока в промышленности являются: (Ҷаќи: 1)

- контактный, распылительный и вакуумный
 - контактный и распылительный
 - контактный, распылительный, сублимационный и вакуумный
 - контактный и сублимационный
 - сублимационный и распылительный
-

Sual: Что представляют собой пищевые концентраты – полуфабрикаты мучных изделий? (Ҷаќи: 1)

- смесь ржаной муки с разрыхлителями
 - смесь пшеничной муки с различными добавками (сахар, яичный порошок, сухое молоко и др.)
 - смесь ржаной муки с кофейным порошком
 - смесь ржаной муки с крахмалом
 - смесь кукурузной муки с крахмалом
-

Sual: Виды пищевых концентратов – полуфабрикатов мучных изделий следующие: (Ҷаќи: 1)

- полуфабрикаты для хлеба, для гутабов, для печенья
- полуфабрикаты для кексов и печенья, для булочных изделий, для блинов и оладий
- полуфабрикаты для лапши, для хлеба, для печенья
- полуфабрикаты для макарон, для хлеба, для кексов
- полуфабрикаты для киселей, для макарон, для печенья

Sual: Молекулы используемой в производстве хлебобулочных изделий сахарозы (C₁₂H₂₂O₁₁) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов? (Ҷаќи: 1)

- глюкозы и ксилозы
 - глюкозы и фруктозы
 - маннозы и ксилозы
 - галактозы и арабинозы
 - ксилозы и арабинозы
-

Sual: При нагревании с кислотами или под действием α -фруктофуранозидазы используемая в производстве хлебобулочных изделий сахароза (сахар-песок) гидролизуется на следующие моносахариды: (Ҷаќи: 1)

- глюкозы и ксилозы
 - глюкозы и фруктозы
 - маннозы и ксилозы
 - галактозы и арабинозы
 - ксилозы и арабинозы.
-

Sual: На чем приготавливается крем сливочный (основной)? (Ҷаќи: 1)

- сахарном сиропе
 - сахарной пудре
 - молочно-сахарном сиропе
 - разрыхлитель
 - сливочное масло
-

Sual: На чем приготавливается масляный основной крем «Гляссе»? (Ҷаќи: 1)

- сливках 36%
 - яйцах
 - молоке
 - масло сливочное
 - сахар
-

Sual: Каково соотношение белка и желтка в яйце? (Ҷаќи: 1)

- 61%□39%
 - 50%□50%
 - 55%□45%
 - 59%□41%
 - 35%□65%
-

Sual: Из чего состоит маргарин? (Ҷаќи: 1)

- растительные жиры
- сливки
- сливочное масло
- молоко
- молоко и сливки

Sual: В какой среде наиболее проявляется желирующая способность различных студнеобразователей? (Ҷаќи: 1)

- щелочной
 - кислой
 - нейтральной
 - щелочной, кислой
 - нейтральной, щелочной
-

Sual: Какое тесто используют для приготовления блинов? (Ҷаќи: 1)

- дрожжевое
 - бездрожжевое
 - заварное
 - слоеное
 - сдобное
-

ВЉМя: 1202

Ad	1202
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarıřdıрмаќ	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar tаќdim etmек	100 %

Sual: Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для оладий? (Ҷаќи: 1)

- 1 л
 - 2,5 л
 - 1,5 л
 - 0,5 л
 - 3,0 л
-

Sual: Масса теста к концу брожения уменьшается (в %): (Ҷаќи: 1)

- 2-3%
 - 1-1,5%
 - 2-2,5%
 - 3,5-4,0%
 - 4-4,5%
-

Sual: С чем связано потемнение цвета мякиша ржаного хлеба при длительной выпечке? (Ҷаќи: 1)

- замедлением и прекращением процесса брожения
- инактивацией и расщеплением ферментов

- созданием условия и образованием меланоидинов
 - клейстеризацией и декстринизацией крахмала
 - расщеплением пектина и крахмала
-

Sual: Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавы? (Ќәкі: 1)

- опарным
 - безопарным
 - химическим
 - микробиологическим
 - заварным
-

Sual: Из какого теста изготавливают штучные изделия, ромовая баба? (Ќәкі: 1)

- бисквитного
 - песочного
 - дрожжевого
 - слоенного
 - пресного
-

Sual: Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются: (Ќәкі: 1)

- лепешки с начинкой
 - плюшки
 - фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей
 - пельмени
 - пирожки
-

Sual: Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно? (Ќәкі: 1)

- безопарный
 - опарный
 - сдобное
 - слоеное
 - песочно
-

Sual: Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопарным способом? (Ќәкі: 1)

- сахар
 - орехи
 - крахмал
 - натрий двууглекислый
 - мед натуральный
-

Sual: Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопарным способом? (Ќәкі: 1)

- агар

- пектин
 - какао-масло
 - молоко
 - дрожжи
-

Sual: Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопасным способом? (Çәki: 1)

- маргарин
 - сливки
 - сыворотка сухая молочная
 - концентрат соевый пищевой
 - крахмал
-

Sual: Что предусматривает безопасный способ приготовления дрожжевого теста? (Çәki: 1)

- приготовление опары и замеса теста после окончания брожения опары
 - одновременную закладку всего сырья
 - измельчать и разводить с водой
 - приготовление опары
 - разводить с водой и процеживать
-

Sual: Что берут для приготовления опары? (Çәki: 1)

- мука
 - маргарин
 - яйца
 - крахмал
 - соль
-

Вөlmә: 1203

Ad	1203
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Что берут для приготовления опары? (Çәki: 1)

- крахмал
 - маргарин
 - яйца
 - соль
 - дрожжи
-

Sual: Что берут для приготовления опары? (Ўэкі: 1)

- мука, дрожжи, вода
 - крахмал, пектин, агар
 - соль, маргарин, яйцо
 - патока, яйцо, крахмал картофельный
 - мед натуральный, крахмал кукурузной, мука
-

Sual: Какое тесто используют для приготовления оладий? (Ўэкі: 1)

- заварное
 - дрожжевое
 - бездрожжевое
 - сдобное
 - слоеное
-

Sual: Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов? (Ўэкі: 1)

- 1 л
 - 1,5 л
 - 2,5 л
 - 3,0 л
 - 2,0 л
-

Sual: Оптимальная температура для жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей составляет: (Ўэкі: 1)

- 60°C
 - 30°C
 - 40°C
 - 45°C
 - 50°C
-

Sual: Какое количество сырья выбирают при приготовления теста безопарным способом.? (Ўэкі: 1)

- половина
 - все
 - 3/4
 - 1/3
 - 2/3
-

Sual: Безопарный способ приготовления теста называют: (Ўэкі: 1)

- многофазным
 - двухфазным
 - однофазным
 - трехфазным
 - четырехфазным
-

Sual: Какое брожение происходит в тесте одновременно со спиртовым брожением? (Ўэкі: 1)

- пропионовокислородное
 - молочнокислородное
 - масляно-кислородное
 - уксусную
 - щавелевую
-

Sual: Образование аромата присущей свежее испеченному хлебу при тепловой обработке связана протеканием какой реакции? (Ўэкі: 1)

- реакцией протекающей между сахарами и жиров
 - реакцией протекающей между аминокислотами и сахаров
 - реакцией протекающей между аминокислотами и жиров
 - реакцией протекающей между жирами и органических кислот
 - реакцией протекающей между жирами и витаминов
-

Sual: Какую массу образуют белки при тестообразовании? (Ўэкі: 1)

- минеральную
 - клейковину
 - патоку
 - сахар
 - углекислый аммоний
-

Sual: Какие темноокрашенных веществ образуются при выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами? (Ўэкі: 1)

- декстринов
 - студней
 - меланоидинов
 - белки
 - помада
-

Sual: механические, химические и биохимические (Ўэкі: 1)

- механические и микробиологические
 - механические
 - в основном химические и биохимические
 - только биохимические
-

Sual: К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся: (Ўэкі: 1)

- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
 - лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
 - пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
 - лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко
 - аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи.
-

Sual: К каким улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся

фосфолипиды? (Ҷәкі: 1)

- улучшителям окислительного действие
 - мучным заваркам
 - поверхностно-активным веществам (эмульгаторам)
 - ферментным препаратам
 - улучшителям восстановительного действия.
-

Sual: Для чего в хлебобулочном производстве применяется патока крахмальная и глюкоза (непосредственно в замес)? (Ҷәкі: 1)

- регулирует гигроскопичность и предотвращает преждевременно черствение
 - придает сладкий вкус
 - увеличивает выход
 - делает окраску ярче
 - облегчает обработку теста
-

Sual: К каким свойствам относится эластичность и пластичность для кондитерских полуфабрикатов? (Ҷәкі: 1)

- реологическим
 - эмульгирующим
 - пенообразующим
 - химическим
 - органолептическим
-

ВӧЛМӧ: 1301

Ad	1301
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Рефрактометрический метод применяется: (Ҷәкі: 1)

- для определения жира в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения белков в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения кальция в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения магния в мучных полуфабрикатах и изделиях
 - для определения вязкости в мучных полуфабрикатах и изделиях
-

Sual: Что добавляют в рецептуру в небольшом количестве для получения слоеного теста с оптимальными свойствами? (Ҷәкі: 1)

- сахарную пудру
- лимонную кислоту
- инвертный сироп
- дрожжи

желатин

Sual: Из чего и сахара состоит воздушный полуфабрикат, представляющий собой пенообразную массу? (Џәкі: 1)

- яиц
 - яичных желтков
 - яичных белков
 - желатин
 - меланж
-

Sual: Что представляет собой протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм? (Џәкі: 1)

- глазурь
 - карамель
 - помада
 - желатин
 - миндаля
-

Sual: При какой температуре выпекают сдобного печенья? (Џәкі: 1)

- 190-230°C
 - 150-200°C
 - 110-130°C
 - 200-250°C
 - 100-150°C
-

Sual: Из чего в основном состоит марципан? (Џәкі: 1)

- какао-бобов
 - миндаля
 - фруктовой подварки
 - помада
 - патока
-

Sual: Какие свойства придает тесту разрыхлители? (Џәкі: 1)

- мажущую консистенцию
 - слоистость
 - пористость
 - влажность
 - пластичность
-

Sual: Снижение какого показателя теста обуславливает применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка? (Џәкі: 1)

- пористость
- влажность
- слоистость
- водопоглощаемость

щелочность

Sual: Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: (Ҷәкі: 1)

- заварки и непосредственно крема
 - сиропа и непосредственно крема
 - опары и непосредственно крема
 - помада
 - патока
-

Sual: Какую смесь представляет собой кондитерский жир для вафельных начинок жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом? (Ҷәкі: 1)

- животного
 - молочного
 - гидрогенизированного
 - оливковой
 - соевой
-

Sual: Что рекомендуется сделать для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы в печи при температуре 220-240°C в течение 1...3 мин изделия, отделанные белковым сырцовым кремом? (Ҷәкі: 1)

- запечь
 - заколеровать
 - закарамелизовать
 - карамелизация
 - меланоидинообразование
-

Вөlmә: 1302

Ad	1302
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сколько составляет процесс «созревания» помады необходимый для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы? (Ҷәкі: 1)

- 24 ч
 - 1 ч
 - 48 ч
 - 12 ч
 - 2 ч
-

Sual: Какую массу собой представляет марципан изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей? (Ҷәкі: 1)

- эластичную
 - вязкопластичную
 - жидкую
 - пористую
 - вязкую
-

Sual: Как проверяют готовность инвертного сиропа? (Ҷәкі: 1)

- проба на среднюю нитку
 - потемнение сиропа
 - вкус сиропа
 - загустение сиропа
 - образование пены
-

Sual: Что представляют собой сухие желейные кремы? (Ҷәкі: 1)

- смесь сухого цельного молока, сорбита и сиропа с добавлением вкусовых веществ
 - смесь сухого цельного молока, сахара и агара с добавлением вкусовых веществ
 - смесь сухого цельного молока, сорбита и крахмала с добавлением вкусовых веществ
 - смесь сухого цельного молока, ксилита и крахмала с добавлением вкусовых веществ
 - смесь сухого цельного молока, кофейного порошка и сахарного сиропа
-

Sual: Из каких основных стадий состоит производство пирожных? (Ҷәкі: 1)

- приготовление выпеченного полуфабриката, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабриката
 - приготовление полуфабриката, отделка полуфабриката
 - приготовление полуфабриката, охлаждение полуфабриката
 - отделка полуфабриката, охлаждение полуфабриката
 - приготовление отделочных полуфабрикатов
-

Sual: Что из себя представляет бисквитная масса? (Ҷәкі: 1)

- сахарному сиропу
 - пенам
 - кондитерским массам
 - молоко
 - ванильная пудра
-

Sual: Для чего применяют белковые кремы в производства тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек? (Ҷәкі: 1)

- прослойки
- покрытия
- ароматизации

- пищевые добавки
 - глазурь
-

Sual: Чем должно обладать песочное тесто с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым? (Çəki: 1)

- эластичностью
 - упругостью
 - пластичностью
 - вязкостью
 - слабоструктурированной
-

Вольме: 1303

Ad	1303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какую структуру имеет миндальный полуфабрикат светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха? (Çəki: 1)

- эластичную
 - пластично-вязкую
 - пористую
 - жидкую
 - пластичную
-

Sual: Назовите основные компоненты песочного теста: (Çəki: 1)

- мука, яйца
 - мука, яйца, масло, разрыхлитель
 - мука, яйца, разрыхлитель
 - мука, масло
 - мука, масло, яйца
-

Sual: Укажите основные компоненты зефира (Çəki: 1)

- яйца или меланж и сахарная пудра
 - белки, сахарный песок
 - белки, сахарная пудра
 - яйца, желатин, сахарный песок
 - белок, желатин
-

Sual: Назовите основные способы, которые используются в приготовлении

бисквитного теста. (Ќәкі: 1)

- механический, химический
 - только химический
 - только механический
 - биохимический
 - с применением яиц особого сорта
-

Sual: Для приготовления какого вида теста мука должна высокого качества и её клейковина должна быть 40-44%? (Ќәкі: 1)

- песочное тесто
 - слоеное тесто
 - бисквитное тесто
 - дрожжевое тесто
 - тесто для затяжного печенья
-

Sual: В приготовлении какого вида теста используется метод по этапного охлаждения? (Ќәкі: 1)

- бисквитное тесто
 - слоеное тесто
 - заварное тесто
 - дрожжевое тесто
 - песочное тесто
-

Sual: Что применяют в кондитерском производстве для сохранения свежего вида фруктов, которыми украшают торты и пирожные? (Ќәкі: 1)

- инвертный сироп и мед
 - желе прозрачное
 - патока
 - глюкоза
 - раствор сахарного сиропа
-

Sual: Основные компоненты бисквитного теста это (Ќәкі: 1)

- меланж, сахарный песок, мука
 - белки, пудра сахарная, мука, сливки
 - белки, пудра ванильная, масло, мука
 - мука, маргарин, меланж
 - мука, ванильная эссенция, сахарная пудра
-

Sual: порошкообразный продукт размола зерна пшеницы (Ќәкі: 1)

- порошкообразный продукт, белого цвета полученный из свеклы
 - порошкообразный продукт размола крупы
 - порошкообразный продукт белого цвета полученный из сои
 - порошкообразный продукт размола кукурузы
 - порошкообразный продукт размола зерна пшеницы
-

Sual: От каких факторов не зависит химический состав муки? (Çәki: 1)

- цвет
 - помол
 - производитель
 - влажность
 - газообразующая способность
-

Sual: Свойство тела препятствовать проникновению в него другого: (Çәki: 1)

- упругость
 - эластичность
 - прочность
 - твердость
 - пластичность
-

Вөlmә: 1401

Ad	1401
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок): (Çәki: 1)

- 1: 8-9
 - 1:3-4
 - 1:1
 - 1:14
 - 1:17
-

Sual: Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве: (Çәki: 1)

- сахар
 - ксилит
 - мед, патока
 - крахмал
 - сахарная пудра
-

Sual: Меланж – это: (Çәki: 1)

- яичный порошок
 - смесь замороженных яиц
 - яйца
 - желтки яиц
 - белки яиц
-

Sual: Сроки хранения оттаянного меланжа: (Ўэкі: 1)

- 1-2 часа
 - 3-4 часа
 - 5-6 часов
 - 9-10 часов
 - 7-8 часов
-

Sual: Какие жиры не применяют в кондитерском производстве: (Ўэкі: 1)

- рыбий
 - гидрожир
 - сливочное масло
 - хлопковое, соевое, соевое масло
 - маргарин
-

Sual: Желирующим веществом является: (Ўэкі: 1)

- крахмал
 - желатин или агар
 - мука
 - яйца
 - белок
-

Sual: В джеме плоды и ягоды в следующей консистенции: (Ўэкі: 1)

- протертые
 - целые
 - нарезанные
 - содержат только сироп
 - подварка фруктово-ягодные
-

Sual: Патока – это: (Ўэкі: 1)

- это темная липкая жидкость
 - бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость
 - это светлая тягучая жидкость
 - это кремовая тягучая жидкость
 - это вязкая тягучая жидкость
-

Sual: Каких видов яичных продуктов не существует? (Ўэкі: 1)

- яйца
 - коллаж
 - меланж
 - яичный порошок
 - смесь замороженных яиц
-

Sual: Каков вес яиц первой категории? (Ўэкі: 1)

- 40 г

- не менее 47 г
 - 50 г
 - 30 г
 - 20 г
-

Sual: Что является главным компонентом жировой начинки? (Çәki: 1)

- молоко
 - вода
 - мука
 - жир гидрированный
 - сахарная пудра
-

Sual: Что произойдет при значительном уменьшении влажности начинки? (Çәki: 1)

- снижается качество начинки
 - увеличивается качество начинки
 - улучшается усвояемость
 - увеличивается качество сахара
 - увеличивается качества муки
-

Вөlmә: 1402

Ad	1402
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Механический способ разрыхления теста применяется для: (Çәki: 1)

- бисквита
 - печенья
 - пряников
 - крекеров
 - кексов
-

Sual: Химический способ разрыхления теста применяется для: (Çәki: 1)

- печенья, пряников
 - булочных изделий
 - крекеров, хлеба
 - сдобных изделий
 - бисквита
-

Sual: В чем отличие пончиков от пирожков? (Çәki: 1)

- различный вес

- различные фарши
 - различная форма и способ тепловой обработки
 - различная способ приготовления теста
 - различный процесс брожения
-

Sual: Из какой муки готовят вафельное тесто? (Ќәкі: 1)

- из муки высшего сорта
 - муки первого сорта
 - муки второго сорта
 - из ржаной муки
 - из обойной муки
-

Sual: Сколько существует видов приготовления дрожжевого теста: (Ќәкі: 1)

- один
 - два
 - три
 - четыре
 - пять
-

Sual: По характеру, замес теста бывает: (Ќәкі: 1)

- периодическим и непрерывным
 - обыкновенным и интенсивным
 - жестким и мягким
 - механический и экстракционный
 - физический и механический
-

Sual: По степени механической обработки, замес теста бывает: (Ќәкі: 1)

- периодическим и непрерывным
 - обыкновенным и интенсивным
 - жестким и мягким
 - механический и экстракционный
 - физический и механический
-

Sual: Где осуществляется приготовление опары? (Ќәкі: 1)

- в тестомесильной машине или в деже
 - в сбивальной машине
 - в отдельно стоящих емкостях
 - в месильной машине
 - в опаро-приготовителе
-

Sual: Из каких компонентов готовят опару? (Ќәкі: 1)

- из муки и воды
- из муки и дрожжей
- из муки, воды, с введением дрожжей

- воды и дрожжей
 - из крахмала и воды
-

Sual: При повышенной температуре воздуха в цехе, температуры воды продолжительность замеса: (Ҷаќи: 1)

- снижается
 - увеличивается
 - с начала резко увеличивается, затем снижается
 - не изменяется
 - с начала снижается, затем увеличивается
-

ВЉМЉ: 1403

Ad	1403
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarıřdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой процесс следует после замеса теста для пряников? (Ҷаќи: 1)

- формование
 - охлаждение
 - выпечка
 - отделка
 - упаковывание
-

Sual: Каким должен быть цвет вафель с начинкой? (Ҷаќи: 1)

- от желтого до светло-коричневого
 - от светло-коричневого до коричневого
 - от светло-желтого до желтого
 - от красного до розового
 - от белого до серого
-

Sual: Заварной полуфабрикат получился расплывчатым в чем причина: (Ҷаќи: 1)

- высокая температура выпечки
 - жидкая консистенция теста
 - мука с небольшим содержанием клейковины
 - замес теста и выпечка
 - очень вязкая масса
-

Sual: Желе хорошо застынет, если его приготовить: (Ҷаќи: 1)

- на желатине или агаре
- на крахмале

- на муке
 - патока
 - желток яиц
-

Sual: Помаду готовят так: (Џәкі: 1)

- взбивают яичные белки и сахарную пудру
 - варят сахарный сироп и добавляют взбитые яичные белки
 - варят сахарный сироп, охлаждают и взбивают
 - взбивают желтки и сахарную пудру
 - взбивают меланж и сахарную пудру
-

Sual: Что является одним из основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных? (Џәкі: 1)

- крем
 - молоко
 - сахарная пудра
 - ванилин
 - дрожжи
-

Sual: Какой продукт используется для больных сахарным диабетом в кондитерских изделиях? (Џәкі: 1)

- морскую капусту
 - водоросли
 - орехи
 - йодированную соль
 - пищевые добавки
-

Sual: Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой? (Џәкі: 1)

- желе, цукаты
 - крем сливочный
 - сироп., помада
 - гидрожир
 - натрий двууглекислый
-

Sual: Кекс майский готовят из: (Џәкі: 1)

- слоеного теста
 - дрожжевого опарного теста
 - дрожжевого безопарного теста
 - песочные теста
 - заварного теста
-

Sual: Из какого теста вырабатывают сахарное печенье? (Џәкі: 1)

- пластичного, легко рвущегося теста с большим содержанием сахара
- упругого теста с большим содержанием сахара

- из теста жидкой консистенции
 - из бисквитного теста
 - сдобного теста
-

Sual: Пряники – это: (Ҷәкі: 1)

- мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью
 - тонкопористые листы с прослойной начинкой
 - изделия из пластичного теста с большим содержанием жира
 - высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги
 - свернутые пласты прослойные начинкой
-

Sual: Различают два вида пряников: (Ҷәкі: 1)

- сахарное и заварное
 - сырцовые и заварные
 - слоистое и бисквитное
 - сахарное и сырцовые
 - бисквитное и медовое
-

БӨЛМӘ: 1501

Ad	1501
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К группе пряников относят: (Ҷәкі: 1)

- крекеры
 - кексы
 - коврижки, полуфабрикат из пряничного теста
 - печенья
 - пирожные
-

Sual: Рулеты – это: (Ҷәкі: 1)

- свернутые пласты прослойные начинкой
 - мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью
 - тонкопористые листы с прослойной начинкой
 - высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги
 - изделия из пластичного теста с большим содержанием жира
-

Sual: Толщина пласта у рулетов составляет: (Ҷәкі: 1)

- 2 см
 - 6-9 мм
 - 3 см
 - 0,1 мм
 - 5 см
-

Sual: Влажность теста для рулетов должна быть: (Ҷаќи: 1)

- 33-34%
 - 13%
 - 50%
 - 100%
 - 3,50-5%
-

Sual: Какие компоненты больше содержатся в сахарном печенье? (Ҷаќи: 1)

- сахар и яичепродукты
 - сахар и соль
 - сахар и жир
 - жир и яичепродукты
 - соли и яичепродукты
-

Sual: Где осуществляется процесс приготовления эмульсии? (Ҷаќи: 1)

- в тестомесильной машине
 - в машинах периодического действия
 - в машинах непрерывного действия
 - в эмульгаторе
 - при формовании
-

Sual: Что из себя представляют галеты и крекеры? (Ҷаќи: 1)

- мучные изделия
 - печенье с большим содержанием сахара
 - изделия из бисквитного теста
 - смесь сыпучих компонентов
 - изделия из сдобного теста с большим содержанием сахара, жира
-

Sual: Влажность опары для крекера должна быть: (Ҷаќи: 1)

- 29-35%
 - 30-35%
 - 40%
 - 20%
 - 17-30%
-

Sual: На какие два основные группы подразделяют кондитерские изделия? (Ҷаќи: 1)

- сахарное и мучное
- мучное и пшеничное

- пшеничное и крахмальное
 - сахарное и медовое
 - медовое и мучное
-

Sual: Какие изделия относятся к сахарным? (Çəki: 1)

- карамель, конфеты, шоколад, халва
 - карамель, конфеты, печенья, галеты
 - шоколад, халва, пряники
 - пирожные, торты, шоколад
 - конфеты, рулеты, кексы
-

Sual: Из какого теста получают рулеты? (Çəki: 1)

- из сдобного
 - пшеничного
 - песочного
 - песочно-отсадного
 - из бисквитного
-

Sual: Тесто для пряников представляет собой: (Çəki: 1)

- однородную массу вязкой консистенции
 - крутое тесто
 - слоенное тесто
 - пластичное тесто
 - тесто жидкой консистенцией
-

Вölmə: 1502

Ad	1502
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Почему тесто для пряников содержит значительное количество сахара? (Çəki: 1)

- улучшает цвет
 - ограничивает набухание клейковины
 - улучшает запах
 - улучшает структуру теста
 - улучшает вкус
-

Sual: Какой процесс следует после формования теста для пряников? (Çəki: 1)

- выпечка

- отделка
 - нанесение начинок
 - охлаждение
 - упаковывание
-

Sual: Влажность теста для пряников составляет: (Ќәкі: 1)

- 5%
 - 18-20%
 - 10%
 - 13,5%
 - 40%
-

Sual: Особенностью вафельного теста в отличие от других тесто? (Ќәкі: 1)

- имеет жидкую консистенцию
 - имеет твердую консистенцию
 - имеет вязкую консистенцию
 - имеет пористую консистенцию
 - имеет мягкую консистенцию
-

Sual: Влажность вафельного теста должна быть: (Ќәкі: 1)

- 43%
 - 20-22%
 - 58-65%
 - 13-14,5%
 - 49-80%
-

Sual: С какой стадией начинается технологический процесс производства вафель? (Ќәкі: 1)

- подготовка сырья
 - формование
 - выпечка
 - приготовление начинок
 - упаковывание
-

Sual: Какая стадия следует после выпечки вафель? (Ќәкі: 1)

- формование
 - приготовление начинок
 - резание на отдельные пласты
 - упаковывание
 - подготовка сырья
-

Sual: Какие виды сдобного печенья бывают? (Ќәкі: 1)

- песочно-выемное, песочно-отсадное
- песочно-отсадное, песочно-гладкое

- песочно-сахарное, песочно-выемное
 - песочно-сахарное, песочно-отсадное
 - песочно-сахарное, песочно-сладкое
-

Sual: Чем характеризуется тесто песочно-выемного печенья? (Çəki: 1)

- пластичностью, высоким содержанием сахара и жира
 - упругостью, высоким содержанием сахара
 - пластичностью, низким содержанием сахара и жира
 - упругостью, низким содержанием сахара
 - пористостью, низким содержанием жира
-

Sual: Какую консистенцию имеет тесто для песочно-отсадного печенья? (Çəki: 1)

- жидкую
 - сметанообразную
 - твердую
 - пластичную
 - неоднородную
-

Sual: Бараночные изделия подразделяются на: (Çəki: 1)

- баранки, сушки, бублики
 - баранки, сухари, бублики
 - баранки и бублики
 - сухари и хрустящие хлебцы
 - сушки и бублики
-

Sual: Укажите мучное кондитерские изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей. (Çəki: 1)

- сахарное печенье
 - кексы
 - крекер
 - галеты
 - пряничные изделия
-

Völmə: 1503

Ad	1503
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Укажите мучное изделие разнообразной формы и толщины с выпуклой

поверхностью и высоким содержанием сахаристых веществ. (Ҷәкі: 1)

- пряничные изделия
 - сахарное печенье
 - крекер
 - галеты
 - кексы
-

Sual: Для приготовления кремов используют сливки с жирностью (%): (Ҷәкі: 1)

- 20%
 - 10%
 - 35%
 - 15%
 - 25%
-

Sual: Для крема «Шарлот» готовят: (Ҷәкі: 1)

- яично-молочный сироп
 - сахарный сироп
 - яично-сахарную массу
 - сироп ягодные
 - желток-сахарную массу
-

Sual: Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко? (Ҷәкі: 1)

- шарлот
 - белковый
 - заварной
 - белковый на агаре
 - средний шарик
-

Sual: Как определить готовность помады: (Ҷәкі: 1)

- на тонкую нить
 - на мягкий шарик
 - на твердый шарик
 - на толстую нить
 - на средний шарик
-

Sual: Какой группы кремов не существует? (Ҷәкі: 1)

- кремы сливочные
 - кремы желейные
 - кремы белковые
 - кремы заварные
 - кремы белковые на агаре
-

Sual: Как называется крем состоящий из яичных белков, сахара, повидла, агара и воды? (Ҷәкі: 1)

- белковый заварной
 - белковый сырцовый
 - крем зефир
 - крем «Новый»
 - крем Гляссе
-

Sual: Трубочку с косым срезом используют для выполнения рисунка: (Ўэкі: 1)

- змейка, грибок, ветка винограда
 - звездочка, ракушка, хризантема, бордю
 - розы, бутоны роз, фалды
 - ветка вишня, ракушка
 - змейка, бутоны роз
-

Sual: Особенностью приготовления слоеного теста является: (Ўэкі: 1)

- замес теста и выпечка
 - замес теста, подготовка масла и слоеобразование
 - подготовка крема и заполнение изделий
 - песочные теста
 - заварное теста
-

Sual: Бисквит приготовленный из муки со слабой клейковиной имеет: (Ўэкі: 1)

- гладкую поверхность, твердую корку
 - тесто имеет приятный запах
 - тонкостенную пористость, мягкий мякиш и высокие вкусовые качества
 - толстостенную пористость
 - не имеет пористость, твердую корку
-

Sual: Пирожные, торты – это: (Ўэкі: 1)

- изделия из бисквитного теста с большим содержанием крахмала
 - изделия из бисквитного теста с большим содержанием жира
 - изделия из сдобного теста
 - высококалорийные мучные изделия
 - изделия из затяжного теста
-

Sual: Основной стадией в производстве пирожных и тортов является: (Ўэкі: 1)

- изготовление полуфабрикатов
 - выпечка
 - отделка
 - глазирование
 - взбивание
-



