

## 2960\_Ru\_Əyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 2960 Unlu və şəkərli qənnadı məmulatlarının texnologiyası

1 На какие основные группы делятся кондитерские изделия?

- 1.0
- 9.0
- 8.0
- 2.0
- 10.0

2 Что из нижеперечисленного относится к сахарным кондитерским изделиям?

- ирис, пастила, галеты
- драже, халва, рулеты
- вафли, пастила , крекеры
- карамель, конфеты, пастила
- кекс, марципан, шоколад

3 К каким продуктам питания относятся кондитерские изделия?

- с высоким содержанием казеина
- с низким содержанием жира
- с высоким содержанием белка
- с высоким содержанием сахара
- с низким содержанием лигнина

4 Укажите мучное кондитерские изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей.

- пряничные изделия
- крекер
- сахарное печенье
- кексы
- галеты

5 Что из нижеперечисленного относится к сахарозаменителям?

- амилоризит
- лигнин
- казеин
- ксилит, сорбит
- тартразин

6 Сколько видов сахара рафинада?

- 5.0
- 8.0
- 1.0
- 3.0
- 7.0

7 Каким должен быть размер кристаллов в сахарном песке?

- 6-8 мм
- 17-24 мм
- 8-10 мм
- 0,2-2,5 мм
- d-3мм

8 Что из нижеперечисленного относится к сахарным кондитерским изделиям

- ирис, шоколад, вафли
- пирожные, халва, карамель
- вафли, пастила, крекеры
- торты, пряники, рулеты
- рулеты, драже, ирис

9 Из чего получают сахарную пудру?

- ксилозы
- инвертного сахара
- из крахмальных зерен
- сахарного песка
- редуцированного сахара

10 Какова энергетическая ценность кондитерских изделий?

- 5000-5500 ккал
- 700-900 ккал
- 800-1000 ккал
- 1200-2300 ккал
- 3500-4000 ккал

11 Сколько составляет сахаристость глюкозы относительно сахарозы?

- 0.17
- 1.0
- 0.25
- 0.6
- 0.2

12 Что из нижеперечисленного не является сырьем для производства кондитерских изделий?

- сахарная пудра
- ксилоза
- глюкоза
- фруктоза
- сорбин

13 Как называется кристаллическая гидратная глюкоза?

- кукурузный сахар
- сахарная пудра
- инвертный сахар
- крахмальный сахар
- картофельный крахмал

14 Какая формула соответствует кукурузному сахару?

- $C_6H_{12}O_6 + CO_2 + O_2$
- $C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_6H_{13}O_3 \cdot H_2O$
- $C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$
- $C_6H_{14}O_7 + O_2$

15 Что из нижеперечисленного в кондитерской промышленности используется в качестве антикристаллизатора?

- ксилоза
- кукурузный сахар
- сорбин
- инвертный сироп
- сахарная пудра

16 Сколько видов сахара используется в кондитерской промышленности?

- 6.0
- 4.0
- 7.0
- 2.0
- 5.0

17 В качестве чего используют инвертный сироп в кондитерском производстве?

- загустителя
- окислителя
- восстановителя
- антикристаллизатора
- редуктора

18 Из жидких растворов каких веществ состоит инвертный сироп ?

- ксилоза и глюкоза
- фруктоза и рафиноза
- глюкоза и рафиноза
- глюкоза и фруктоза
- ксилоза и рабиноза

19 Какое уравнение отражает процесс приготовления инвертного сиропа ?

- $C_8H_{15}O_7 + H_2O = C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_{12}H_{20}O_{10} + H_2O = C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_{14}H_{24}O_{12} + H_2O = C_{14}H_{18}O_6 + C_6H_{12}O_6$
- $C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O = C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6$
- $C_{16}H_{15}O_8 + H_2O = C_6H_{12}O_8 + CO_2$

20 Сколько составляет сахаристость инвертного сиропа относительно сахарозы?

- 0.8
- 0.2
- 0.1
- 1.2
- 0.6

21 Как называется молочный сахар?

- рафиноза
- лактоза
- фруктоза
- сахароза
- ксилоза

22 К каким сахарам относится лактоза по химическому строению?

- моносахаридам
- тетрасахаридам
- трисахаридам
- дисахаридам
- сахарину

23 Со сколькими молекулами воды лактоза кристаллизуется?

- 12.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 8.0

24 Из чего получают товарную лактозу?

- белка
- А-амилозы
- α-амилазы
- молочной сыворотки
- аминокислоты

25 Для чего используется лактоза в кондитерском производстве ?

- придать липкость
- для придания гигроскопичности
- для придания продукту более светлого цвета
- для увеличения пищевой ценности
- уменьшить объем

26 Из чего состоит сухое вещество патоки?

- белков
- аминокислот
- ферментов
- протеинов
- углеводов

27 При изготовлении каких продуктов используется крахмальная патока?

- халва, крекеры
- пастила, макаронны
- каркмель, хлеб
- ирис, карамель
- драже, галеты

28 На сколько основных видов патока делится по стандарту?

- 1.0
- 7.0
- 6.0
- 3.0
- 8.0

29 Какой основной вид патоки перерабатывается?

- среднее карамельное
- высокоосахаренная карамельная
- глюкозная карамельная
- низкоосахаренная карамельная
- фруктозно-карамельная

30 На сколько групп делится печенье при производстве мучных кондитерских изделий?

- 1.0
- 8.0
- 7.0
- 3.0
- 12.0

31 Чем отличаются печенье при производстве мучных кондитерских изделий?

- овсяная жирная
- сахарная, жирная, ферментная
- жирная, крахмальная
- сахарная, тянущаяся, жирная
- белковая, жирная сахарная

32 На сколько групп делятся галеты в мучном кондитерском производстве?

- 5.0
- 11.0
- 8.0
- 2.0
- 1.0

33 На какие группы делятся галеты в мучном кондитерском производстве?

- слоенные, взбивные
- диетические
- масляные, бисквитные
- простые, улучшенные
- заварные, сахарные

34 На сколько групп делятся крекеры в мучном кондитерском производстве?

- 6.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 8.0

35 На какие группы делятся крекеры в мучном кондитерском производстве?

- марципановые, сахарные
- марципановые, масляные
- масляные, с фруктовой начинкой
- масляные, без масла, вкусовые, с добавками, с масляной начинкой
- ферментные, шоколадные

36 Сколько времени требуется для замеса теста для печенья в зимнее время?

- 1 час
- 20-25 мин
- 45-55 мин
- 10-12 мин
- 5-10 мин

37 Сколько времени требуется для замеса теста для печенья в летнее время?

- 45-55 мин
- 30-35 мин
- 20-25 мин
- 15-20 мин
- 5-10 мин

38 Какая должна быть температура теста для печенья?

- 8-12°C
- 10-15°C
- 26-30 °C
- 19-25°C
- 3-8°C

39 От чего зависит температура рецептурной смеси в производстве печенья?

- от количества сахара
- от влажности теста
- от температуры теста
- от температуры участка
- от температуры сырья

40 На каком оборудовании формируется готовое тесто для печенья?

- ротационном штампующем устройстве
- барабанном штампующем устройстве
- ротационном прессе
- ротационной машине
- барабанном прессе

41 В производстве печенья сколькими потоками загружается сырье в смесительную машину?

- 1.0
- 5.0
- 8.0
- 2.0
- 11.0

42 На какие виды подразделяются эмульсии используемые в производстве печенья?

- загущенный
- растворенный
- концентрированный
- концентрированный и расслаившийся
- расслаившийся

43 Что характеризуют концентрированные эмульсии в производстве печенья?

- концентрацию эмульсии
- концентрацию паровой фазы
- концентрацию жидкой фазы
- концентрацию дисперсной фазы
- введение эмульгатора

44 Что вводят для получения высококонцентрированной эмульсии?

- вода
- сою
- студнеобразователи
- эмульгатор
- пенообразователи

45 Из чего состоит эмульсия?

- из трех взаимно нерастворимых жидкостей
- из малорастворимых жидкостей
- из двух растворимых жидкостей
- из двух взаимно нерастворимых или малорастворимых жидкостей
- из трех взаимно растворимых жидкостей

46 От чего зависит крепость эмульсии в производстве печенья?

- от концентрации эмульгатора
- от количества добавленного масла
- от типа эмульгатора
- от вида, концентрации эмульгатора и от степени дисперсности масла
- от степени дисперсности добавленного масла

47 Что используют в качестве эмульгатора при производстве печенья?

- казеин и пищевые кислоты
- пищевые кислоты
- пищевые фосфатиды
- концентраты пищевых фосфатидов и поверхностно активные вещества
- лецитины

48 Какова температура сахарного теста?

- 48°C
- 10°C
- не выше 35 °C
- не выше 28°C
- 45°C

49 Какова оптимальная влажность сахарного теста?

- 15-17,5%
- 20-25%
- 5-10%
- 10-15%
- 45-50%

50 Что действует на процесс получения сахарного теста и его характеристики?

- е) время замеса
- количество сахара
- влажность муки
- условия загрузки сырья
- условия содержания сырья

51 Как используется кристаллическое сырьё в производстве печенья?

- добавляется в масло
- растворяется в молоке и в жире
- растворяется в воде
- растворяется в воде или в молоке
- добавляется в муку

52 Сколько составляет время замеса теста при слабых оборотах вращения смесительной машины при производстве затяжного печенья?

- 15-20 мин
- 20-25 мин
- 10-15 мин
- 30-50 мин
- 5-10 мин

53 В каком температурном интервале должна поддерживаться температура теста при производстве затяжного печенья ?

- 25-30°C
- 20-25°C
- 15-20°C
- 38-40°C
- 5-10°C

54 Сколько составляет влажность теста для затяжного печенья из муки высшего сорта?

- 0.75
- 35-40%
- 10-15%
- 22-26%
- 40-45%

55 Сколько составляет влажность теста для затяжного печенья из муки первого сорта?

- 45-55%
- 30-35%
- 22-25%

- 25-26%
- 15-20%

56 Что используют для ускорения технологического процесса при производстве затяжного печенья ?

- сою
- эмульгаторы
- натрий пиросульфат
- натрий пиросульфит
- лецитин

57 Какова температура воды в которой растворяют натрий пиросульфит добавляемый в тесто для затяжного печенья?

- 15-20°C
- 40-45°C
- 35°C
- 18-25°C
- 5-10°C

58 От чего зависит время замеса теста для затяжного печенья?

- от особенностей дополнительного сырья, условий хранения сырья
- условий хранения сырья
- влажности муки, условий хранения сырья
- свойств муки скорости замеса, температурных условий, от добавления различных добавок
- от добавления пищевых кислот

59 К какому виду печений относится сахарно-отсадочное печенье?

- ржаное печенье
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- маслянное печенье
- овсяное печенье

60 К какому виду печений относится взбивное печенье?

- рассыпчатое печенье
- затяжное печенье
- сахарное печенье
- маслянное печенье
- кунжутное печенье

61 Какова влажность теста для белково-взбивного маслянного печенья?

- 5-10%
- 20-22%
- 10-15%
- 29-31%
- 17-22%

62 Какая температура теста для белково-взбивного маслянного печенья?

- 10-15°C

- 15-18°C
- 45-50°C
- 5-10°C
- 20-22°C

63 Какова влажность теста для сахарно-отсадочного печенья?

- 35-38%
- 25-30%
- 10-15%
- 15-24%
- 29-31%

64 Какая температура теста для сахарно-отсадочного печенья?

- 5-10°C
- 10-12°C
- 25-30°C
- 19-22°C
- 35-38°C

65 Какова влажность готового теста для взбивного маслянного печенья?

- 35-40%
- 25-30%
- 20-25%
- 25-32%
- 30-35%

66 Какая температура готового теста для взбивного маслянного печенья?

- 5-10°C
- 10-12°C
- 25-30°C
- 18-20°C
- 35-38°C

67 К какой группе печенья относятся кексовые сухари?

- без жира
- сахарное
- затяжное печенье
- маслянное печенье
- диетическое

68 Какова влажность теста для кексовых сухарией?

- 35-40%
- 25-30%
- 20-25%
- 24-25%
- 30-35%

69 Какая температура теста для кексовых сухарией?

- 5-10°C

- 25-30°C
- 18-20°C
- 20-22°C
- 35-38°C

70 Какова влажность теста для сухарей без масла в зависимости от сорта муки?

- 20-25%
- 30-35%
- 25-30%
- 15-23%
- 35-40%

71 Какая температура теста для жирных сухарей?

- 5-10°C
- 25-30°C
- 18-20°C
- 20-22°C
- 35-38°C

72 На сколько групп делятся галеты в зависимости от состава и назначения?

- 1.0
- 6.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0

73 На какие виды делятся галеты в зависимости от состава?

- обычные, диетические
- без жира
- обычные
- обычные, без жира, жирные, диетические
- диетические

74 Dietik qaletlər neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

75 На какие группы делятся диетические галеты в зависимости от состава?

- высокобелковые
- очень жирные и маложирные
- е) маложирными
- d) сахарные
- а)высшие и пряные

76 Какие изделия изгоавливают изы сдобного дрожжевого теста?

- вафли

- крекеры
- печенье
- пряники
- галеты

77 На сколько групп делятся крекеры в зависимости от способа изготовления?

- 5.0
- 1.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0

78 Как различаются крекеры в зависимости от способа ?

- дрожжевые с химическим разрыхлителем сдобные, с добавлением вкусовых добавок, несдобные дрожжевые и с химическим разрыхлителем
- сдобные с химическим разрыхлителем
- сдобные дрожжевые
- дрожжевые с химическим разрыхлителем и сдобные с химическим разрыхлителем или дрожжевые
- несдобные дрожжевые

79 Какие технологии используют при производстве галет?

- нетрадиционный
- с химическим разрыхлителями
- безопарный
- опарный
- стандартный

80 Сколько этапов включает опарный способ изготовления теста в производстве галет?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

81 Для производства крекера какую технологию используют?

- нетрадиционный
- безопарный
- опарный
- опарный, безопарный
- стандартный

82 Из скольких фаз состоит процесс дрожжевого брожения?

- 5.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

83 Что происходит на первом этапе процесса дрожжевого брожения?

- образуется ксилоза и дезоксирибоза
- образуется манноза
- образуется фруктоза
- образуется глюкоза и фруктоза
- образуется ксилоза

84 Что накапливается при брожении опары?

- уксусная кислота
- яблочная кислота
- лимонная кислота
- молочная кислота
- янтарная кислота

85 Что добавляется в опару при изготовлении теста для галет?

- уксусная кислота
- яблочная кислота
- янтарная кислота
- молочная кислота
- лимонная кислота

86 Какой фермент тормозит деятельность дрожжей?

- галактоза
- мальтаза
- мальтоза
- зимаза
- дезоксирибоза

87 Что используют для уменьшения срока созревания опары?

- дрожжи
- гликоген
- мальтоза
- амилоризин ПИОХ
- лимонная кислота

88 Что используют для уменьшения пористости теста галет?

- натрий пиросульфат
- фруктоза
- очищенный ферментный препарат амилоризинт
- глюкоза
- мальтаза

89 В каких пределах оптимальная влажность теста обычных галет?

- 10-12%
- 28-30%
- 20-25%
- 33-34%
- 50-55%

90 В каком соотношении вода и ферментный препарат амилоризин?

- 0.4173611111111111
- 0.04513888888888889
- 0.042361111111111106
- 1;10
- 7.002314814814815E-4

91 Сколько времени продолжается процесс замеса теста для галет с добавлением ферментного препарата амилоризина?

- 50 мин
- 5 мин
- 35 мин
- 10-20 мин
- 1 час

92 Какова влажность теста для улучшенных видов галет?

- 35-50%
- 35-42%
- 25-28%
- 30-31%
- 30-38%

93 Сколько составляет влажность теста для диетических галет?

- 35-50%
- 25-28%
- 30-31%
- 26-31%
- 5-10%

94 Какой степени денатурации подвергаются белковые вещества теста?

- 35-40°C
- 15-20°C
- 25-30°C
- 50-70°C
- 22-25°C

95 Когда в тесте происходят физико-химические изменения?

- при добавлении ферментов
- в процессе замеса
- в процессе высушивания
- в процессе выпекания
- при добавлении специй

96 Сколько видов химических разрыхлителей используют в кондитерской промышленности?

- 7.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 1.0

97 Какие виды химических разрыхлителей известны ?

- солево-кислотные, щелочно-кислые
- щелочно-солевые, щелочные
- кислотные- щелочные
- щелочные, щелочно-кислые, щелочно-солевые
- основные-щелочные

98 Что относится к щелочным разрыхлителям?

- натрий гидрокарбонат
- нейтральные соли
- соли аммоний гидрокарбоната
- натрий гидрокарбонат, аммоний карбонат и их смеси
- аммоний карбонат и нейтральные соли

99 Что из нижеперечисленного относится к щелочно-кислым разрыхлителям?

- кристаллическая пищевая кислота
- натрий гидрокарбонат
- нейтральные соли
- смеси натрий гидрокарбоната и кристаллической пищевой кислоты
- смеси аммоний гидрокарбоната и кристаллической пищевой кислоты

100 Что относится к щелочно-солевым разрыхлителям ?

- нейтральные соли
- хлорид аммония
- кристаллическая пищевая кислота
- натрий гидрокарбонат и смесь нейтральных солей
- аммоний гидрокарбоната и кристаллическая пищевая кислота

101 Сколько выпекается пирожное «Идеал»?

- 10-18 мин
- 15-20 мин
- 5-10 мин
- 25-30 мин
- 10-15 мин

102 При использовании каких разрыхлителей образуется больше всего газообразующих веществ?

- соли-кислоты
- щелочь-соли
- кислото-щелочей
- щелочей
- соли

103 Какие щелочно-кислотные разрыхлители используются в кондитерской промышленности?

- пирофосфорная кислота
- смесь натрий гидрокарбоната и хлорида аммония
- соли натрия и перманганат калия

- калий бикрбонат и нейтральные соли
- аммиак и калий бертат

104 Что является основным сырьем для получения фруктово-ягодного пюре?

- черешня, вишня
- абрикосы, виноград
- груши, кизил
- яблоки, абрикосы
- ананас, яблоки,

105 Какое соотношение яблок сахара в фруктово-ягодных начинках? Сколько видов?

- 0.0840277777777777
- 0.042361111111111106
- 7.002314814814815E-4
- 7.118055555555555E-4
- 0.0430555555555556

106 Сколько видов марцпан по способу изготовления?

- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 2.0
- 1.0

107 Что используют для изготовления заварного марцпана ?

- ядра миндаля, патока
- ядра миндаля, цукаты
- ядра грецкого ореха, патока
- ядра миндаля, сахарный песок
- ядра фундука, сироп

108 Что используют для изготовления влажного марцпана ?

- ядра миндаля, пектин
- с) ядра грецкого ореха , сахарный песок
- ядра грецкого, цукаты
- ядра миндаля, сахарная пудра, патока
- d) ядра фундука , патока

109 Сколько способов приготовления кексового теста на химических разрыхлителях?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

110 Из какого теста изготавливают ромовые бабы?

- слоенное
- заварное
- дрожжевое без сдобы

- сдобное дрожжевое
- влажное

111 Влажность бисквитных полуфабрикатов для рулетов:

- е) 12%
- 0.1
- 0.3
- 0.22
- 0.05

112 Каков срок хранения кексов изготовленных на химических разрыхлителях?

- 10 дней
- не больше 5 дней
- не больше 2 дней
- не больше 7 дней
- не больше 1 дня

113 Каков срок хранения кексов изготовленных на дрожжах?

- 2 дней
- 10 дней
- 7 дней
- 5 дней
- 14 дней

114 Срок хранения ромовых баб:

- не больше 7 дней
- не больше 5 дней
- не больше 14 дней
- не больше 10 дней
- не больше 2 дней

115 Срок хранения фруктовых рулетов:

- 5 дней
- 3 дня
- 1 день
- 7 дня
- 2 дня

116 Ромовую бабу выпекают:

- 12-20 мин
- 25-30 мин
- 15 мин
- 45-50 мин
- 5-10 мин

117 При какой температуре выпекают ромовую бабу ?

- 100-120 °C
- 150-180 °C
- 190 °C

- 210-220 °С
- 120 -135 °С

118 Сколько времени остывает ромовая баба :

- 30 мин
- 15 мин
- 10 мин
- 2-3 часа
- 1 час

119 Сколько времени выпекается бисквитный рулет?

- 24-30 мин
- 16-20 мин
- 12-16 мин
- 4-5 мин
- 20-24 мин

120 При какой температуре выпекается ромовая баба?

- 23°С
- 20 °С
- не больше 25 °С
- не больше 18°С
- 28 °С

121 Время остывания выпеченных рулетов:

- е) 1,5 часа
- 1-2 часа
- 0,5-1 час
- 4-5 часа
- с) 2-3 часа

122 Последовательность приготовления теста для ромовых баб:

- сахарная пудра, сливочное масло, мука
- яйца, сахарный песок, молоко, мука
- яйца , сахарный песок , молоко, соль, мука
- сливочное масло, яйца, сахарный песок, соль, вода, мука
- сахарный песок, яйца, мука

123 Во сколько этапов готовится тесто для ромовых баб?

- 3.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 7.0

124 Срок хранения тортов оформленных белково-взбитым кремом:

- 24 часа
- 8 часов
- 48 часов

- 7 часов
- 36 часов

125 Срок хранения тортов со сливочным кремом :

- 48 часов
- 24 часа
- 18 часов
- 36 часов
- 72 часа

126 Срок хранения пирожных с заварным кремом:

- 12 часов
- 24 часа
- 20 часов
- 18 часов
- 6 часов

127 Срок хранения пирожных со взбитыми сливками :

- 28 часов
- 24 часа
- 18 часов
- 7 часов
- 2 дня

128 Срок хранения фруктовых тортов:

- 6 часов
- 24 часа
- 36 часов
- 72 часа
- 12 часов

129 Срок хранения тортов с пралиновой массой:

- 5 дней
- 3 дня
- 10 дней
- 30 дней
- 1 день

130 Срок хранения шоколадно-вафельных тортов :

- 24 дня
- 2 дня
- 5 дней
- 15 дней
- 1 день

131 В зависимости от используемых полуфабрикатов виды песочных тортов :

- сливочные
- со взбитым кремом, песочные
- белково-кремовые, песочные

- песочно-кремовые, песочно-фруктовые
- со сливками

132 На сколько групп делятся песочные торты:

- 3.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

133 Виды миндальных торто:

- фруктово-белковый
- миндально-маслянный
- миндально-белковый ,миндально-кремовый
- миндально-фруктовый , миндально-кремовый, миндально-воздушный
- миндально-сахарный, воздушный

134 На сколько групп делятся миндальные торты?

- 2.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 7.0

135 На сколько групп делятся торты в зависимости от вида выпеченных полуфабрикатов ?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 8.0
- 4.0

136 На сколько групп делятся пирожные в зависимости от вида выпеченных полуфабрикатов ?

- 3.0
- 8.0
- 7.0
- 6.0
- 2.0

137 Укажите основные виды пирожных:

- заварные, ореховые, рассыпчатые
- бисквитные, песочные, слоенные
- слоенные, бисквитные, заварные
- бисквитные, песочные, слоенные, миндально-ореховые, воздушные, заварные ,тертые
- рассыпчатые, со взбитым кремом, ореховые

138 Виды бисквитных пирожных:

- миндально-слоенные, фруктовые
- бисквитно-белковые,бисквитно-фруктовые
- бисквитно-кремовые,бисквитно-фруктовые

- бисквитно-помадковые, бисквитно-кремовые, бисквитно-фруктовые бисквитно-кремово
- слоенные, ореховые

139 Основные полуфабрикаты миндально-ореховых пирожных :

- белковые, заварные , ореховые, белково-заварные,
- заварные, ореховые
- миндальные, ореховые
- белково-миндальные , белково-ореховые
- взбито-ореховые, миндальные

140 Сколько времени рекомендуют выпекать песочные полуфабрикаты?

- 25-30 мин
- 30-45 мин
- 30 мин
- 10-15 мин
- 20-25 мин

141 При какой температуре выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для тортов?

- 180-200°C
- 200-280°C
- 120-140°C
- 150-160°C
- 200-220°C

142 При какой температуре выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для пирожных?

- 160-180°C
- 260-280°C
- 150-180 °C
- 195-200°C
- 220-260°C

143 Сколько времени выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для тортов?

- 5-10 дэқ
- 45-60 дэқ
- 10-15 дэқ
- 25-35 дэқ
- 15-20 дэқ

144 Сколько времени выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для пирожных?

- 5-10 мин
- 45-60 мин
- 45-50 мин
- 18-22 мин
- 25-35 мин

145 Кексы мучные кондитерские изделия, изготовленные из.....теста.

- обычного
- дрожжевого
- взбитого

- белкового
- слоенного

146 Какие продукты не входят в состав кексов?

- изюм
- яичные продукты
- масло
- ликерные изделия
- цукаты

147 Какие характеристики присущи кексам?

- слоенный
- пористый
- пастообразный
- рассыпчатый
- монолит

148 Какими разрыхлителями пользуются при изготовлении кексов?

- физическими и дрожжами
- только дрожжами
- только химическими
- химическими и дрожжами
- механическими

149 Какие продукты используют для увеличения биологической ценности кексов?

- все вышеперечисленное
- сухим молоком
- яичным порошком
- сухой пшеничной клейковиной
- натуральным молоком

150 Какие продукты не используют для увеличения питательной ценности кексов?

- сухое молоко
- гороховые полуфабрикаты
- сухой клейковиной
- земляной орех
- яичный порошок

151 Главный недостаток мучных кондитерских изделий:

- низкая питательная ценность
- высокая биологическая ценность
- высокая питательная ценность
- низкая физиологическая ценность
- высокая физиологическая ценность

152 Какие вещества не входят в состав кексов?

- сахара
- углеводы
- жиры

- минеральные вещества
- белки

153 Сколько способов приготовления кексового теста с химическими разрыхлителями?

- 8.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

154 Укажите правильную последовательность добавления продуктов при приготовлении кексов:

- смешиваются мука,масло,сахар,а яйца взбиваются с вкусовыми и ароматическими добавками,и добавляются в общую массу
- яичные продукты, сахарный песок,мука,масло, вкусовые и ароматические добавки,
- мука взбивается с маслом, добавляется сахарный песок ,яичные продукты химические разрыхлители, вкусовые и ароматические добавки
- масло взбивается,добавляется сахарный песок,яичные продукты взбиваются,добавляются химические разрыхлители,вкусовые и ароматические добавки,мука
- в муку добавляются вкусовые вещества,а затем сахарный песок и яйца масло

155 Сколько времени взбивается масло при приготовлении теста I способом ?

- 35 мин
- 3 мин
- 15 мин
- 7-10 мин
- 20 мин

156 Сколько минут взбивается масло с сахарным песком при приготовлении теста I способом ?

- 35 мин
- 3 мин
- 15 мин
- 7-10 мин
- 20 мин

157 Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении кексового теста на химических разрыхлителях: 1-замес теста и добавление муки; 2 – формовка; 3 –взбивание сливочного масла; 4-взбивание с добавлением сахарного песка; 5-добавление виноградной эссенции и аммония ; 6-взбивание с добавлением меланжа ; 7-выпечка; 8-формирование; 9-раскладка на противнях; 10оформление глазурью из сахарной пудры и цукатами; 11-охлаждение

- 3,5,6,4,1,8,11,2,10,9
- 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11
- 3,4,6,5,1,8,7,11,9,10
- 1,3,2,6,5,7,8,9,4,11, 10
- 1,3,5,7,9,2,4,8,6,10, 11

158 Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении кексового теста II-способом: 1- взбивание сливочного масла ; 2-добавление в сливочное масло до взбивания другого сырья; 3- взбивание яиц с добавлением сахарного песка ; 4-добавление муки; 5-добавление смеси яиц с сахарным песком

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

159 Укажите отличительные признаки кекса приготовленного II способом :

- очень плотный и приплюснутый
- мало насыщен воздухом,но имеет крупные неравномерные поры
- насыщен воздухом ,но имеет мелкие неравномерные поры
- имеет не насыщенное воздухом и равномерно пористое строение
- насыщен воздухом и очень рассыпчатый

160 Укажите правильную последовательность операций в технологической схеме при приготовлении кексового теста на дрожжах : 1- : 1-приготовление опары; 2-добавляют муку; 3-добавляют подогретое масло; 4-добавляют сахарный песок; 5-смешивание яичных продуктов ; 6-добавление прочего сырья

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

161 Укажите правильную последовательность операций по приготовлению опары для дрожжевого теста кексов : 1-замес опары с добавлением муки (50-60% нормы предусмотренной рецептурой); 2-смешивание измельченных дрожжей с водой ,имеющей температуру 40°С ; 3-перемещение опары и ее брожение; 4-распыление муки на поверхности перемешанной опары:

- 3,4,2,1
- 1,2,4,3
- 1,2,3,4
- 2,1,4,3
- 2,4,3,1

162 Сколько часов должна бродить опара для кексов :

- 3-3,5ч
- 120мин
- 40 мин
- 2-2,5ч
- 4-4,5ч

163 Чем характеризуется процесс приготовления опары для кексов ?

- образование пузырьков воздуха
- образованием влажной поверхности
- с увеличением объема
- образованием сухой поверхности
- опадением опары

164 Какая кислотность опары для кекса?

- 2-2,3°Т
- 7,8°Т
- 1-1,5 °Т
- 3-3,5°Т
- 4-4,5 °Т

165 По каким параметрам определяется готовность опары?

- по мягкой консистенции
- по внутреннему срезу
- по плотной консистенции
- по внешнему виду
- по образовавшимся рубцам

166 На каком оборудовании готовится тесто для сырцовых пряников?

- ни один из указанных вариантов
- Z-образный лопастной М-образный лопастной
- П-образный и S -образный лопастной
- П-образный и Z-образный лопастной
- L-образный лопастной

167 Последовательность загрузки сырья в тестосмесительную машину для приготовления сырцовых пряников:

- патока,разрыхлитель, мед, сахар, эссенция, мука, масло
- вода,сахар,патока,мука,разрыхлитель,эссенция
- мед , патока , меланж, мука, сахар, масло
- сахар , вода, мед, патока, инвертный сироп, меланж, эссенция, сухой аромат, разрыхлитель, мука
- сахар, мед, меланж, сухой аромат, мука

168 Зависимость времени замеса теста для пряников:

- от объема сырья
- влажности сырья
- от температура воды, от объема бака
- от воздуха в цеху, от температура воды , объем скорость оборотов смесителя
- от веса сырья

169 Влажность сырцового пряничного теста:

- 35-42%
- 18,5-19,5%
- 10-15%
- 23,5-25,5%
- 5,5-7,2 %

170 Сахарозаменители для увеличения срока хранения сырцовых пряников:

- мальтодекстрин и мед I
- глюкоза
- мальтоза
- инвертный сахар или искусственный мед
- фруктоза

171 Из скольких этапов состоит процесс замеса теста для заварных пряников?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0

172 Этапы процесса замеса заварного пряничного теста:

- подготовка муки, замес теста, охлаждение
- заваривание муки, охлаждение заварки
- подготовка муки, добавление прочего сырья
- заваривание муки, охлаждение заварки, замес заварки с прочими компонентами
- подготовка муки, заварка, охлаждение

173 Время приготовления заварки для пряничного теста:

- 25-35 дэq
- 5-10 дэq
- 20-25 дэq
- 10-15 дэq
- 15-20 дэq

174 Сколько методов охлаждения заварки в пряничном тесте?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

175 Сколько градусов составляет температура заварки?

- 15-18 °C
- 25-27°C
- 20-22°C
- 17-25°C
- 5-15°C

176 На каких машинах формируется готовое пряничное тесто?

- ФАЛ
- ФТЛ
- ЛПА
- ФПЛ
- ТТП

177 Машины формирующие пряничное тесто:

- КФА
- ФАК
- ФТШ
- ФТК
- ТКП

178 Что происходит при охлаждении пряничного теста?

- увеличивается липкость
- увеличивается пористость
- влажность увеличивается
- влажность уменьшается
- теряется эластичность

179 Температура помещения, где содержатся пряники:

- 35°C
- 25 °C
- 27 °C
- 18°C
- 32 °C

180 Относительная влажность воздуха в помещении, где содержатся пряники :

- 0.85
- 78-82%
- 75-78%
- 65-75%
- 0.8

181 Срок хранения сырцовых глазированных пряников:

- 25 дней
- 15 дней
- 10 дней
- 30 дней
- 20 дней

182 Срок хранения заварных пряников:

- 55 дней
- 25 дней
- 30 дней
- 45 дней
- 15дней

183 Срок хранения мятных пряников в летнее время :

- 3 дня
- 15 дней
- 20 дней
- 10 дней
- 5 дней

184 Срок хранения мятных пряников в зимнее время :

- 3 дня
- 20 дней
- 10 дней
- 15 дней
- 5 дней

185 На сколько видов делятся пряники?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

186 На каком виде оборудовании выпекаются пряники?

- на оборудовании ФАК
- матричной печи прерывного действия
- туннельной печи прерывного действия
- в конвейерной печи непрерывного действия
- в печи Домна прерывного действия

187 200-240 °C temperaturda pryanik xəmirinin bişirilmə müddəti:

- 35 dəq
- 12-18 dəq
- 5-10 dəq
- 7-12 dəq
- 20-25 dəq

188 Из скольких этапов состоит процесс выпечки различных видов пряников?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

189 1-ый этап выпечки пряничного теста составляет:

- 10 мин
- 5 мин
- 2 мин
- 1 мин
- 7 мин

190 Температура в поверхностном слое пряничного теста на 1-ом этапе выпечки:

- 70°C
- 40 °C
- 75 °C
- 60 °C
- 20 °C

191 Температура в центральном слое пряничного теста на 1-ом этапе выпечки:

- 85-88 °C
- 50-55 °C
- 75 °C
- 62-63°C
- 30-45 °C

192 Что происходит на II-м выпечки пряничного теста ?

- образование пористости
- увеличение влажности
- обезвоживание центрального слоя
- обезвоживание поверхностного слоя
- уменьшение влажности

193 Температура в поверхностном слое пряничного теста на последнем этапе выпечки:

- 95 °С
- 75 °С
- 100 °С
- 175 °С
- 120 °С

194 Сколько длится охлаждение пряников после выпечки:

- 25-28 мин
- 15 мин
- 10 мин
- 20-22 мин
- 18 мин

195 При какой температуре охлаждают пряники после выпечки?

- 55-60°С
- 30-35°С
- 20-25 °С
- 40-45 °С
- 28-32 °С

196 При какой температуре нагревается вода и сахар для тиражирования пряников?

- 150-180 °С
- 135-140 °С
- 120-125 °С
- 110-114 °С
- 95-100 °С

197 При какой температуре охлаждаются дражжированные пряники?

- около 30 °С
- около 85 °С
- около 75 °С
- около 60 °С
- около 20 °С

198 За какое время охлаждаются высушенные пряники при температуре 20-22 °С

- 5 мин
- 35 мин
- 15-20 мин
- 9-10 мин
- 25 мин

199 За какое время высушиваются пряники при температуре 130-150°C ?

- 12 мин
- 5 мин
- 1,5 мин
- 3 мин
- 20 мин

200 Какому процессу подвергаются пряники для придания им блестящей глянцевой поверхности ?

- поверхность покрывается глазурью
- тиражированию шоколадом
- тиражированию патокой
- тиражированию сахарным сиропом
- сверху посыпается сахарной пудрой

201 Для чего пряники тиражируют?

- для разнообразия
- для внешнего оформления
- для уменьшения влажности
- для сохранения свежести на долгое время
- сохранения влаги

202 Соотношение воды и сахара для тиражирования пряников:

- 1:2
- 1:1,5
- 1:1
- 1;0,4
- 2:1

203 Время тиражирования пряников непрерывным методом:

- 25 сек
- 15-20 сек
- 10-15 сек
- 30-40 сек
- 5-10 сек

204 Влажность вафлей с фруктовой начинкой

- 1,8-3,8%
- 4,4-8,4%
- 18-22%
- 9-15,3 %
- 0,6-2,2 %

205 Влажность вафлей спралиновой начинкой:

- 0.095
- 4,4-8,4%
- 1,8-3,8%
- 0,6-2,2%

0,5-7,8 %

206 Влажность вафель помадковой начинкой:

- 0,5-8%
- 1,8 -3,8%
- 2,1-4%
- 4,4-8,4%
- 0,6-2,2%

207 Влажность вафель с сырной начинкой:

- 12.0
- 0.14
- 0,6 -2,2%
- 1,8-3,8%
- 0.06

208 Согласно рецептуре сколько существует видов вафель без начинок ?

- 2.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0
- 1.0

209 Сколько этапов в производстве вафель?

- e) 7
- c) 5
- 2.0
- 3.0
- d) 1

210 Из каких этапов состоит процесс производства вафель?

- раскатка вафельных листов с начинкой
- выпечка начинок
- выпечка вафельных листов
- выпечка вафельных листов,приготовление начинок,приготовление вафельных листов с начинкой
- смазка вафельных листов маслом, приготовление вафельных листов и начинки

211 Какая влажность вафельного теста?

- 50-55 %
- 75-80%
- 70-75%
- 63-66%
- 80-85 %

212 Время выпечки вафельного теста:

- 12-17 мин
- 3-5 мин
- 5-10 мин
- 1-3 мин

7-9 мин

213 Влажность выпеченных вафельных листов:

- 3-4,5%
- 1-3%
- 7,5-9 %
- 4,5-7,5%
- 0.25

214 В зависимости от рецептуры на какие вафли делятся вафли без начинок ?

- с какао, ореховые
- кофейные, шоколадные
- ванильные, фруктовые
- ванильные, кофейные, шоколадные
- марципановые, шоколадные, фруктовые

215 Соотношение вафельных листов и начинки:

- 10/90
- 40/20
- 2/1
- 20/80
- 80/20

216 При какой температуре хранятся готовые вафли?

- 30°C
- 5°C
- 25 °C
- 18 °C
- 12 °C

217 Срок хранения пралиновых вафель:

- 5 месяцев
- 1 месяц
- 3 месяца
- 2 месяца
- 4 месяца

218 Срок хранения фруктовых начинок:

- 10 дней
- 4 месяца
- 2 месяца
- 1 месяц
- 3 месяца

219 Срок хранения вафель с помадковой начинкой:

- 20 дней
- 15 дней
- 10 дней
- 30 дней

5 дней

220 Срок хранения вафель без начинок :

- 60 дней
- 10 дней
- 1 месяц
- 3 месяца
- 20 дней

221 Сколько этапов приготовления эмульсии для вафельного теста?

- 3.0
- 7.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

222 Виды эмульсии для вафельного теста :

- растворенная в воде
- без добавок
- с добавками, растворенная в молоке
- концентрированная, растворенная в воде
- концентрированная

223 Последовательность загрузки сырья для приготовления эмульсии для вафельного теста:

- растительное масло, вода, соль разрыхлитель
- растительное масло, яйца, соль
- лецитин , разрыхлитель, натрий гидрокарбонат
- концентрат фосфатида, растительное масло, натрий гидрокарбонат, соль
- натрий гидрокарбонат, соль, растительное масло вода

224 Укажите начинки для прослойки вафельных листов?

- сахарные, с джемом, с повидлом
- с джемом, с повидлом, пралиновые
- сахарные, фруктово-ягодные, помадковые
- масляные, фруктовые, помадковые, пралиновые
- молочные, масляные, помадковые

225 Условия приготовления фруктовых начинок в производстве вафель:

- бланширование фруктовых начинок
- охлаждение фруктово-ягодных полуфабрикатов
- уваривание с вареньем и с патокой
- уваривание фруктово-ягодных полуфабрикатов с сахаром и патокой
- приготовление масляных начинок

226 На сколько основных групп делится карамель?

- 3.0
- 5.0
- 1.0
- 4.0

2.0

227 На какие группы делится каркмель по ассортименту?

- с фруктовой начинкой
- леденцовая, грильяж
- маслянная,фруктово-ягодная
- леденцовая с начинкой
- фруктовая,помадковая

228 Какими массаами пользуются для карамельных начинок в кондитеской промышленности?

- марципановая, ореховая, шоколадная, молочная, с пюре
- ликерная , помадковая , марципановая, с пюре
- фруктовая, ягодно-фруктовая, помадковая, молочная, марципановая, масляно-сахарная, крахмальная, с пюре
- фруктовая, ликерная, медовая, помадковая, молочная, марципановая, мсляно-сахарная, взбивная, ореховая, шоколадная
- сахарная, взбивная, ореховая, шоколадная, молочная, крахмальная

229 Различные виды леденцовой карамели:

- завернутая
- прямоугольнрй формы, завернутая
- мелкое фигурное, таблетки, трехугольной и квадратной формы
- мелкое фигурное монпасье, таблетки, квадратной и овальной формы
- фигурное монпасье

230 Виды карамели в зависимости от рецептуры

- с начинкой, ореховая, глазированная, фруктовая
- марципановая, пралиновая, шоколадная, молочная
- витаминная, фруктово-ягодная, ореховая, молочная
- молочная, витаминная, лечебная, шоколадная, глазированная
- лечебная, шоколадная, молочная, с какао

231 Сырье для производства карамели:

- сахарный песок, крахмал, повидло, масло, эссеция, молочные продукты, я, какао, орехи
- молочные продукты, яичный белок, пищевая кислота
- сахарный песок, крахмал, фрукты-ягоды, джем, орехи
- сахарный песок, крахмал, патока, фрукты-ягоды, молочные продукты, яичный белок, масло, какао, орехи, эссенция
- масло, яйцо, патка, повидло, эссенция, орехи

232 Этапы технологического процесса в проиводстве карамели : 1-приготовление сиропа, 2-приготовление карамельной массы, 3-приготовление карамельной начинки, 4-обработка карамельной массы и охлаждениекагате, 5-формирование карамели, 6-охлаждение карамели, 7-упаковка, 8-завертка или обработка поверхности карамели

- e) 1,3,2,5,4,6,7,8
- c) 1,2,3,4,5,6,7,8
- b) 3,4,6,8,2,1
- a) 2,1,4,3,5,6,8,7
- d) 1,3,2,5,4,7,6,8

233 Как влияет на карамель в сахарной промышленности высокая концентрация сахара?

- е)укрепляюще
- б)высушивает
- а)увлажняюще
- с))консервирующе
- d)разрыхляюще

234 Первичное сырье для получения карамельной массы:

- рафиноза, инверт сироп, фруктоза
- фруктоза, ксилит, инверт сироп
- сахарная патока, инвертный сироп, фруктово-ягодный сироп, эссенция
- сахарная патока, инверт сахар, инверт сироп
- рафиноза, фруктоза, сахарная патока

235 Методы приготовления сахарного сиропа на механизированных паточных линиях

- с добавлением патоки в сироп
- повышенном и атмосферном давлении
- пониженном и атмосферном давлении
- атмосферном и ускоренном давлении
- с добавлением пищевой кислоты в сироп

236 Из скольких операций состоит процесс приготовления карамельного сиропа?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

237 К какой массе относится карамель?

- жидкая
- кристаллическая
- твердая
- аморфная
- густая

238 Фактор действующий на расщепление сахара в карамельном производстве:

- сахар и время варки
- сахарный сироп и патока
- время варки и воды
- температура и время варки
- инвертный сироп и вода

239 Последовательность процессов получения карамельной начинки: 1-смешивание компонентов, 2-дозирование компонентов, 3-подготовка фруктово-ягодного сырья,4-варка

- 2,3,1,4
- 2,1,3,4
- 1,2,3,4
- 3,2,1,4

3,1,2,4

240 В зависимости от используемого сырья на сколько групп делятся восточные сладости?

- 7.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

241 К каким продуктам относятся мучные восточные сладости:

- устойчивы к температуре
- белковые
- устойчивы к длительному сроку хранения
- быстро портятся
- устойчивы к влаге

242 К каким изделиям относится коричный бисквит?

- бисквитным изделиям
- мучным изделиям
- торты и пирожные
- мучным восточным изделиям
- сдобным изделиям

243 При какой температуре выпекается «Бакинское курабие»?

- 130-170 °С
- 275-280 °С
- 200-220 °С
- 250-270 °С
- 100-120 °С

244 Какова влажность «Карабахской кяты» ?

- 10±3%
- 7±3%
- 15 ±3%
- 12 ±3%
- 8±3%

245 Из чего готовится начинка для «Бакинского курабие»?

- клубничное пюре и сахарная пудра
- персиковое пюре и сахарный песок
- вишневое пюре и сахарная пудра
- яблочное пюре и сахарный песок
- сливовое пюре и сахарный песок

246 Прслеовательность замеса теста «Карабахской кяты»: 1-яйца, 2-масло, 3-соль, 4-ваниль, 5-сахарный песок, 6-опара, 7-мука

- 2,1,7,6,4,5,3
- 3,4,5,7,6,1,2
- 1,2,4,3,7,5,6

- 2,5,1,4,3,6,7
- 2,3,1,5,4,6,7

247 Последовательность приготовления «Бакинского курабие»: 1-яйца, 2-мука, 3-сахарная пудра, 4-сливочное масло

- 3,4,2,1
- 2,1,3,4
- 1,2,3,4
- 4,3,1,2
- 1,3,4,2

248 Муку с какой клейковиной используют для «Бакинского курабие» ?

- 0.3
- 0.28
- 0.29
- 0.32
- 0.33

249 01Какова температура теста для«Бакинского курабие» ?

- 28-30 °C
- 20-22 °C
- 22-24°C
- 18-20°C
- 26-28 °C

250 Какая влажностьтеста для«Бакинского курабие» :

- 12-16%
- 10-13,5%
- 15,5-17,5 %
- 13,5-15%
- 8-11%

251 Температура теста «Карабахской кяты»:

- 30-32 °C
- 20-25 °C
- 24-26°C
- 28-30 °C
- 26-28 °C

252 Из чего состоит начинка для «Карабахской кяты»?

- кардамон, масло, сахарная пудра, мука
- сахарный песок, растительное масло
- масло, сахарная пудра
- сахарная пудра, ваниль, масло, мука
- масло, корица, мука

253 Сколько составляет влажность начинки для«Карабахской кяты»:?

- 20-22%
- 14-17%

- 9-11%
- 11-13 %
- 17-20%

254 Температура выпечки «Карабахской кяты»:?

- 140-160 °C
- 180-200°C
- 220-240 °C
- 200-220°C
- 160-180 °C

255 Время выпечки «Карабахской кяты»:

- 35-40 мин
- 15-25 мин
- 20-25 мин
- 25-35 мин
- 10-15 мин

256 Влажность Шемахинских мутаков:

- 23±3%
- 22±3%
- 18±3%
- 20±2%
- 24±3%

257 Какое изделие готовится без опары?

- шекер чорек
- бакинское курабие
- карабахская кята
- шемахинские мутаки
- сахарный локум

258 При какой температуре охлаждается начинка для шемахинских мутаков перед замесом ?

- 35-40 °C
- 10-15°C
- 5-10°C
- 25-30 °C
- 15-25°C

259 До какой толщины раскатывается тесто для шемахинских мутаков?

- 11-15см
- 5-6см
- 2-3 см
- 4-5 см
- 7-9 см

260 За какое время выпекаются шемахинские мутаки?

- 20-25 мин
- 15-20 мин

- 5-10 мин
- 10-15 мин
- 28-32 мин

261 Температура выпечки шемахинских мутак:

- 200-210 °C
- 160-180 °C
- 260-280°C
- 220-230 °C
- 190-200°C

262 Сколько составляет влажность сахарного локума?

- 8±2%
- 12±2%
- 9±3%
- 7±2%
- 5±2%

263 Последовательность добавления компонентов для приготовления сахарного локума: 1-сахарная пудра; 2-молоко; 3-шафранная вода; 4-сливочное масло; 5-мука; 6-натрий гидрокарбонат

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

264 Влажность теста сахарного локума:

- 10-15%
- 10-15%
- 18-20%
- 20-23%
- 24-28%

265 Температура теста сахарного локума после замеса:

- 26-28°C
- 22-26°C
- 20-28 °C
- 20-22°C
- 28-30°C

266 Температура выпечки сахарного локума:

- 200-210°C
- 200-220 °C
- 180-200°C
- 200-230 °C
- 230-250 °C

267 Время выпечки сахарного локума:

- 20-25 мин

- 15-20 мин
- 10-15 мин
- 20-30 мин
- 30-35 мин

268 Последовательность добавления компонентов в тестосмесительную машину для приготовления теста сахарного локума: 1-мука, 2-масло, 3-яйца, 4-эссенция, 5-сахарная пудра

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

269 Влажность теста шекер чорек:

- 8-10%
- 17-20%
- 4-8%
- 13-17%
- 10-12%

270 При какой температуре выпекается шекер чорек?

- 280-300 °C
- 160-180 °C
- 220-260 °C
- 190-220 °C
- 260-280 °C

271 Время выпечки шекер чорек:

- 35-45 мин
- 15-25 мин
- 10-15 мин
- 25-30 мин
- 30-35 мин

272 Какое изделие получают в результате смешивания карамельной массы и обжаренной рисовой муки?

- миампур
- нан
- марципан
- пешвенг
- суфле

273 Какое изделие получают в результате смешивания яичного белка с измельченными орехами, изюмом, какао порошком и сиропом сахарной патоки?

- алы
- марципан
- пешвенг
- нуга
- нан

274 Изделие приготовленное из молочной помады с орехов:

- нуга
- сливочная колбаса
- миампур
- молочный шербет
- пешвенг

275 Изделие полученное из обработанного инжира и ядер грецкого ореха:

- алы
- миампур
- нуга
- марципан
- нан

276 Восточные сладости конфетного типа:

- пешвенг, миампур, нан
- алы, ореховая халва, гырмабадам
- гырмабадам, пешвенг, алы
- рахатлукум, нуга, ореховый шербет
- рахатлукум, гырмабадам

277 Изделие полученное из сдобного сахарного теста с добавлением орехов, цукатов и кишмиша:

- сливочная колбаса
- миампур
- пешвенг
- нан
- алы

278 Изделие,приготовленное из сахарного сиропа сдобавлением лимонной кислоты:

- сливочная колбаса
- пешвенг
- нан
- пешверде
- миампур

279 Как называется изделие приготовленное из взбивной конфетной массы с орехами и какао порошком:

- пешверде
- ореховый рулет
- ореховый пешвенг
- шоколадная нуга
- нан

280 Влажность шоколадной нуги

- $4\pm 2\%$
- $6\pm 2\%$
- $10\pm 2\%$

- 8±2%
- 2±2%

281 Изделие из молочной помады с ядрами грецких орехов:

- пешвенг
- молоко с орехом
- сюдчорек
- молочный шербет
- миампур

282 К каким типам изделиям относится ванильный рахатлукум:

- леденцы
- карамель
- конфеты
- мармелад
- марципан

283 Срок хранения рахатлукума:

- 10 дней
- 25 дней
- 30 дней
- 20 дней
- 15 дней

284 К какому типу изделий относится миндальный грильяж?

- конфеты
- трюфель
- мармелад
- карамель
- сливочный ирис

285 Влажность миндального грильяжа:

- 9±2%
- 3±2%
- 7±2%
- 3,0±2%
- 5±2%

286 Последовательность приготовления миндального грильяжа: : 1-сахарный песок, 2-миндаль, 3-ваниль, 4-патка

- 2,3,4,1
- 2,1,4,3
- 4,1,2,3
- 1,4,2,3
- 4,1,3,2

287 До какой температуры охлаждается готовый миндальный грильяж?

- 9-11°C
- 5-6°C

- 8-9°C
- 3-5°C
- 7-7,5°C

288 Температура охлаждения миндального грильяжа:

- 22-32°C
- 20-22°C
- 10-15 °C
- 18-20°C
- 5-10°C

289 К каким типам изделия относится фешмек:

- мучные
- шоколад
- конфеты
- карамель
- мармелад

290 Влажность фешмеке.....должна быть.

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

291 При какой температуреохлаждается масса фешмеке ?

- 50-60°C
- 70-80°C
- 100-110°C
- 80-90°C
- 120-135°C

292 Что не добавляется в массу фешмеке?

- уксусная эссенция
- мука
- сливочное масло
- патка
- сахар

293 К какому типу изделий относится набат?

- пена
- конфеты
- шоколад
- каркмель
- грильяж

294 Какой формы бывает набат ?

- трехугольный
- квадратный

- овальной
- пирамида
- прямоугольный

295 Из скольких частей состоит карамель с начинкой?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

296 От чего зависит действие различных веществ на растворимость сахарозы?

- от вида сахара
- от вида изделия
- от температуры воды
- от строения образовавшегося вещества
- от состава сахарозы

297 Последовательность действия вещества на растворимость сахарозы: 1-картофельная патока, 2-мальтоза, 3-глюкоза, 4-фруктоза, 5-кукурузная патока, 6- декстрины

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

298 Что образуется из крахмала в результате гидролиза?

- поверхностно активные вещества
- ферменты
- белки
- углеводы
- липиды

299 Основная масса сухого вещества патоки:

- глюкоза, фруктоза, мальтоза
- крахмал, фруктоза, галактоза
- декстрины, мальтоза, рафиноза
- глюкоза, мальтоза и декстрины
- галактурон, глюкоза, фруктоза

300 Соотношение глюкозы, мальтозы и декстринов в крахмальной патоке:

- 3:1:1
- 1:2:3
- 2:1:1
- 1:1:3
- 2:1:3

301 Количество белка в патоке:

- 0.018

- 0.008
- 0.005
- 0.003
- 0.012

302 Какую роль в кондитерских изделиях играет патока?

- высушиватель
- закрепитель
- кристаллизатор
- антикристаллизатор
- смягчитель

303 .....сорта патоки широко распространены в кондитерской промышленности.

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 7.0

304 Основные этапы приготовления карамели с начинкой: 1-приготовление начинки 2-приготовление карамельной массы; 3-формирование и охлаждение карамели; 4-охлаждение карамельной массы и ее обработка; 5-завертка, упаковка.

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

305 До какой температуры охлаждают карамель после формования?

- 55-60°C
- 45-55°C
- 20-25°C
- 30-35 °C
- 15-20 °C

306 Охлаждение карамели состоит из.....стадий.

- 7.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

307 На гигроскопичность карамели влияет.....

- сахарный сироп
- состав сахарозы
- состав белка
- углеводный состав патоки
- инверсия крахмала

308 Чем обусловлен переход сахарозы из кристаллической формы в аморфное?

- с высокой гигроскопичностью конфет
- с малой гигроскопичностью карамели
- соотношением сырья
- с высокой гигроскопичностью карамели
- с малой гигроскопичностью мармелада

309 Основное отличие пастильно-мармеладных изделий:

- аморфная консистенция
- белковая консистенция
- пенообразная консистенция
- студнеобразная консистенция
- леденцовая консистенция

310 Сколько групп входит пастильно-мармеладных изделий ?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

311 На сколько видов делится технология приготовления мармелада?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

312 Виды мармелада в зависимости от пенообразующего основания:

- фруктово-ягодные, желейные
- с агаром, фруктовые
- ягодно-фруктовые, с повидлом
- фруктовые, с джемом
- с пектином, с повидлом

313 В качестве студнеобразователя используют?

- сироп
- джем
- белок
- агар
- яйца

314 Основное сырье для приготовления пата:

- клубничное пюре
- вишневое пюре
- абрикосовое пюре
- персиковое пюре
- грушевое пюре

315 Чем заменяется сахар в мармеладных изделиях для увеличения устойчивости сахарозы ?

- крахмал
- ферменты
- фруктоза
- патока
- пектины

316 Какое количество сахара заменяется патокой для увеличения устойчивости сахарозы?

- 2-5%
- 15-20%
- 25-35%
- 5-10%
- 1-3%

317 Когда в рецептурную смесь вводятся модифицирующие соли?

- перед агаром
- после сахара
- перед патокой
- перед сахаром
- перед пектином

318 Какую реакцию в мармеладе играет раствор буферных солей ?

- нейтрально-щелочную
- нейтральную
- кислую
- щелочную
- нейтрально-кислую

319 Влажность фруктово-сахарной смеси в производстве мармелада:

- 0.3
- 0.1
- 0.25
- 0.45
- 0.65

320 Количество инвертного свхара в мармеладной массе :

- 22-27
- 8-12%
- 14-18%
- 14-16%
- 18-20%

321 Время варки мармеладной смеси:

- 5-10 мин
- 15-20 мин
- 10-15 мин
- 10-20 мин
- 25-30 мин

322 Кислотность мармеладной смеси:

- 1,8-3,2
- 3,5-4,0
- 4,5-5,5
- 3,1-3,3
- 2,5-3,0

323 Количество воды в составе формовочного яблочного мармелада:

- 18-20%
- 26-28%
- 15-18%
- 22-24%
- 10-15%

324 Количество редуцирующих веществ в составе формовочного яблочного мармелада :

- 34-36%
- 28-30%
- 22-24
- 20-28%
- 30-32%

325 Влажность нарезного слоенного мармелада:

- 20-22%
- 16-18%
- 26-28%
- 24-26%
- 18-20%

326 Температура хранения упакованного мармелада:

- 15°C
- 30 °C
- 35 °C
- 20 °C
- 10 °C

327 Температура сушки мармелада:

- 75-80°C
- 25-30°C
- 45-50°C
- 60-65°C
- 35-40°C

328 От чего зависит интенсивность процесса высушивания мармелада?

- от pH среды
- от состава сырья
- от температуры
- градиента влажности
- количества влаги

329 Общее время сушки формового мармелада:

- 1-3 часа
- 2-3 счаса
- 5-6 часов
- 7-8часов
- 3-4 часа

330 От чего зависит температура сушки формового мармелада?

- от количества воды
- от влажности сырья
- градиента влажности
- рН среды
- от состава среды

331 Что происходит с пектином в составе мармелада?

- кристаллизация
- увлажнение
- сушка
- деполимеризация
- выпаривание

332 Сколько видов пастилы?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

333 Какие виды пастилы известны в производстве мармелада?

- белковый, заварной
- клейкий, влажный
- влажный, жележный
- клейкий ,заварной
- на агаре, заварной

334 Компонентами какого изделия является нижеперечисленное сырье:фруктово-ягодное пюре,краситель,эссенция,эфирные масла,мед,шоколад. ?

- драже
- конфеты
- карамель
- пастила
- шоколад

335 Последовательность производства клейкой пастилы: 1-приготовление клейкого сиропа, 2-приготовление яблочно-сахарной смеси1та-3-завертк 4-формование, 5-сушка

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

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

336 Каким способом получают пенообразные массы?

- высушиванием
- диспергирование
- е)завариванием
- d)увлажнение
- b)взбивание

337 К каким системам относятся пены?

- теплопроводные
- термодинамически неустойчивы
- термоустойчивые
- термодинамически устойчивы
- электрофизически устойчивы

338 Составная часть протеина яичного белка?

- лейцин
- глобулин
- овалбумин
- изолейцин
- альбумин

339 В какой среде проявляется макимальная пенообразующая способность белков?

- рН=3,0
- рН=7
- рН=5,5
- рН=2,5
- рН=4,5

340 Кислотность яблочного пюре в производстве пастилы:

- РН=2,7-3,0
- РН=3,2-3,8
- РН= 2,2-2,7
- РН=1,8-2,2
- РН=1,2-1,8

341 Температура взбивания пастильной массы на начальном этапе:

- 25-28 °С
- 30-32 °С
- 15-18 °С
- 28-30 °С
- 35-38°С

342 Температура взбивания пастильной массы на конечном этапе :

- 18-20°С
- 30-32°С
- 28-30°С

- 25-28°C
- 20-25°C

343 Что зависит от конструкции машины, скорости оборота сырья, формы лопасти и ее размещения?

- от pH среды
- времени взбивания массы
- от влажности массы
- от температуры массы
- температуры взбивания

344 Оптимальное время взбивания в изготовлении пастилы:

- 1-3 мин
- 10-15 мин
- в) 3-8 мин
- 7-8 мин
- 8-10 мин

345 Как действует на белок увеличение концентрации сахара в производстве пастилы?

- понижает реологические свойства изделия
- уменьшает пенообразующую характеристику
- увеличивает пенообразующую характеристику
- увеличивает студнеобразующую способность
- повышает реологические свойства изделия

346 При какой температуре пектин быстро желируется?

- 20 °C
- 60°C
- 70°C
- 45 °C
- 55 °C

347 Консистенция агара в клейком сиропе:

- 0.07
- 0.01
- 0.05
- 0.08
- 0.06

348 Количество сухих веществ в обычном применяемом пюре:

- 61-64%
- 20-25%
- 55-60%
- 35-45%
- 45-55%

349 Количество сухих веществ в загущенном пюре :

- 75-78%
- 60-65%

- 36-48%
- 68-73%
- 50-58%

350 Количество редуцирующих веществ яблочном пюре:

- 22-24%
- 15-20%
- 2-3%
- 7-10%
- 5-7%

351 Температура массы в производстве пастилы :

- 30-35°C
- 15-18°C
- 25-28 °C
- 46-50°C
- 32-38 °C

352 При какой температуре можно ускорить процесс желирования слоя пастилы

- 55-60°C
- 18-24°C
- 20-28 °C
- 38-40 °C
- 45-55 °C

353 Влажность камеры в которой содержится слои пастилы:

- 30-40%
- 20-25%
- 25-30 %
- 60-70%
- 10-15%

354 Время содержания в специальных камерах слоев пастилы :

- 4,5-5 часа
- 1,5-2 часа
- 1-1,5 часа
- 2-2,5 часа
- 3-3,5 часа

355 Что происходит на поверхности пастильных слоев?

- высушивание
- образуется леденцовость
- образуется толстый слой
- образуется тонкая кристаллическая корочка
- увлажнение

356 Во время хранения пастильной массы влажность уменьшается на ..... процентов.

- 12-14%
- 10-15%

- 1-2%
- 2-4%
- 8-12%

357 В каком изделии используют купажированную фруктовую смесь, сахарный песок и яичный белок?

- в конфетах
- зефире
- в нуге
- в пастиле
- в карамели

358 Последовательность производства национального мармела: 1-получение желейной массы, 2-хранение, 3- подготовка сырья, 4-формирование, 5-завертка, 6-упаковка.

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

359 Время промывки и набухания агара:

- 4-5 часа
- 5 часов
- 3-4 часа
- 1 час
- 5-6 часов

360 Каким путем получают желейную массу?

- промывкой пектина
- увариванием пектина
- добавлением эссенции в сироп
- увариванием сахарного сиропа
- промывкой агара

361 Температура охлаждения массы приготовленной на агаре:

- 40-45 °C
- 15-20 °C
- 10-15 °C
- 25-30 °C
- 50-60 °C

362 Температура охлаждения массы приготовленной на пектине :

- 80-88 °C
- 66-68 °C
- 60-65 °C
- 76-78 °C
- 68-70 °C

363 .....чувствителен к действию кислой муки.

- протопектин
- пектин
- ферменты
- агароид
- агар

364 Последовательность приготовления желейной массы в трехслойном мармеладе:сахарно-паточно-агаровый сироп;2-яблочное пюре;3-яичный белок;4-сахар;5-эссенция;-кислота .

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

365 Температура высушивания мармелада приготовленного с добавлением агароида:

- 18-25 °C
- 25-28 °C
- 36-38 °C
- 38-40 °C
- 15-18 °C

366 Температура высушивания мармелада приготовленного с добавлением пектина:

- 70-75 °C
- 40-45 °C
- 38-40°C
- 50-55°C
- 60-65 °C

367 Температура высушивания мармелада приготовленного с добавлением агара:

- 45-50 °C
- 60-65 °C
- 70-75 °C
- 50-55 °C
- 55-60 °C

368 Количество сухих веществ в готовой пастиле:

- 55-60%
- 70-78%
- 94-96%
- 80-86%
- 78-80%

369 За какое время охлаждается патока ?

- 5-7 часа
- 2-3 часа
- 4-5 часа
- 1-2 часа
- 3-5 часа

370 Время хранения клейкого мармелада:

- 5 месяцев
- 1,5 месяца
- 2,5 месяца
- 3,5 месяца
- 1 месяц

371 Время хранения заварной пастилы:

- 5 месяцев
- 2,5 месяца
- 1,5 месяца
- 3 месяца
- 7 месяцев

372 На сколько групп делятся драже по корпусу?

- 2.0
- 15.0
- 7.0
- 13.0
- 3.0

373 Последовательность этапов в производстве драже: 1-дражирование корпуса; 2-приготовление корпуса; 3-завертка; 4-глазирование; 5-упаковка.

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

374 Разделение драже на группы по виду корпуса:

- марципановая, ореховая, помадковая, пралиновая, сахарная
- марципановая, ореховая, помадковая, сахарная
- сахарная, карамельная, пралиновая, протеиновая
- карамельная, марципанная, ореховая, помадковая, белковая
- помадковая, пралиновая, марципановая, ореховая

375 На сколько видов делится сахарная пудра в производстве драже?

- 1.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

376 Концентрация сахарного сиропа в ликерном корпусе:

- 38-42%
- 70-72%
- 50-52 %
- 80-82%

85-90%

377 Последовательность приготовления ликерного корпуса: 1-вино; 2-эссенция; 3-сахарный сироп; 4-сахар

1,2,3,4

2,1,4,3

1,4,3,2

4,3,1,2

3,2,1,4

378 Время хранения готового сиропа для ликерного корпуса:

16-18 часов

12-14 часов

5-6 часов

7-8 часов

2-3 часа

379 Температура хранения готового сиропа для ликерного корпуса:

25-38 °C

5-18 °C

3-14 °C

23-25 °C

17-22 °C

380 В каких корпусах используются цукаты при производстве драже?

ореховая

желейная

помадковая

фруктово-ягодные

карамельная

381 Время замачивания ягод в производстве драже :

10 дней

1 неделя

4-5 недель

2-3 недели

2 недели

382 Последовательность процесса дражирования: 1-сахар; 2-патока; 3-сироп; 4-сахарная пудра

4,3,2,1

3,2,1,4

1,2,3,4

1,3,2,4

2,3,1,4

383 Где ведется процесс дражирования?

баке

бочках

в стеклянной посуде

- котле
- в алюминиевой посуде

384 Как действует на сироп патока?

- дегидратирует
- ослабляет реологические свойства
- кристаллизирует
- увеличивает вязкость
- уменьшает вязкость

385 Количество сухих веществ в сваренном сахарно-паточном сиропе:

- 80-85%
- 50-60%
- 20-30%
- 78-80%
- 96-98%

386 Чем определяется увеличение корпуса в производстве драже?

- текучестью
- релаксацией
- липкостью
- укреплением
- эластичностью

387 Масса нагнетания слабо желированого ликерного корпуса:

- 50-60 кг
- 30-35 кг
- 20-25 кг
- 10-15 кг
- 45-50 кг

388 Масса нагнетания помадкового карамельного корпуса:

- 65-70 кг
- 15-20 кг
- 10-15 кг
- 75-85 кг
- 20-35 кг

389 Соотношение сахарной пудры и какао порошка шоколадном драже:

- 3/2
- 1/2
- 1/1
- 3/1
- 1/3

390 Из скольких этапов состоит процесс дражирования?

- 8.0
- 2.0
- 1.0

- 3.0  
 4.0

391 Чем заканчивается процесс дражирования?

- карамелизацией  
 высушиванием  
 замачиванием  
 оформлением  
 дражированием

392 Общее количество оформления при дражировании:

- 45 мин  
 3 часа  
 2 часа  
 1 час  
 0,5 часов

393 Время высушивания внутри дражированного изделия:

- 10-12 saat  
 48 часов  
 14-16 часов  
 16-24 часа  
 30-34 часа

394 Заключительная стадия в производстве драже:

- продажа  
 замачивание  
 высушивание  
 шлифовка  
 карамелизация

395 Соотношение воска, парафина и растительного масла в глазури используемой при дражировании:

- 50%, 25%, 25%  
 30%, 60%, 10%  
 35%, 35%, 30  
 25%, 25%, 50%  
 20%, 20%, 60%

396 Сколько влажность драже?

- 4-5%  
 0,5-1%  
 6,5-9,5%  
 7-8%  
 1,5-2,5%

397 Температура глазирования для сахарного драже:

- 16-20 °C  
 12-17 °C

- 5-12 °C
- 18-22 °C
- 20-22°C

398 Температура глазирования для шоколадного сорта драже :

- 25-32 °C
- 12-17 °C
- 5-7 °C
- 15-18 °C
- 18-25 °C

399 Сырье для приготовления корпуса из заспиртованных ягод :

- слива, персик
- груши, ежевика
- яблоки, смородина
- вишня, малина
- абрикосы, виноград

400 Температура охлаждения сиропа перед замачиванием для дражирования:

- 18 °C
- 30 °C
- 28 °C
- 25 °C
- 35 °C

401 Сколькими приемами ведется дражирование?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 5.0

402 Что из нижеперечисленного называется тахинной халвой?

- полученной из бекмеза
- полученной из кунжута
- полученной из арахиса
- полученной из орехов
- полученной из фундука

403 Количество масла в халве:

- 0.25
- 0.2
- 0.5
- 0.3
- 0.1

404 Количество белка в халве :

- 0.35
- 0.33

- 0.25
- 0.13
- 0.23

405 Количество сахара в халве :

- 0.6
- 0.2
- 0.7
- 0.4
- 0.3

406 Количество масла, белка, сахара в халве :

- 15%, 14, 25%
- 45%, 14%, 35%
- 50%, 15%, 45%
- 30%, 13%, 40%
- 25%, 12%, 30%

407 Изделие со слоистой волокнистой структурой :

- нуга
- с) халва
- а) ирис
- карамель
- d) конфеты

408 Основные компоненты халвы :

- белковая масса, кунжут
- ирисная масса, ядро грецкого ореха
- конфетная масса, карамельная масса
- карамельная масса, белковая масса
- карамельная масса , арахисовая масса

409 Пенообразователь в производстве халвы

- фурсеролон
- экстракт мыльного корня
- пектин
- эссенция
- агар

410 Последовательные этапы в производстве халвы: 1-приготовление карамельной массы, 2-взбивание карамельной массы, 3-приготовление белковой массы, 4-приготовление настоя мыльного корня, 5-перемешивание халвы, 6-завертка, 7-упаковка.

- 3,1,2,5,6,7,4
- 2,3,4,5,6,7,1
- 1,2,3,4,5,6,7
- 3,1,4,2,5,6,7
- 3,1,2,5,6,7,5

411 Зависимость методов получения различных белковых масс:

- от сырья
- от ассортимента
- от сорта
- от вида
- от состава

412 Время замачивания кунжутных семян:

- 25-40 мин
- 120-150 мин
- 30-60 мин
- 30-180 мин
- 60-120 мин

413 Из скольких этапов состоит смешивание массы халвы?

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

414 Срок хранения ореховой халвы:

- 15 дней
- 25 дней
- 5 дней
- 45 дней
- 30 дней

415 Срок хранения арахисовой халвы :

- 15 дней
- 30 дней
- 40 дней
- 45 дней
- 35 дней

416 Срок хранения подсолнечной халвы :

- 15 дней
- 25 дней
- 60 дней
- 45 дней
- 35 дней

417 Срок хранения тахиной халвы :

- 70 дней
- 35 дней
- 28 дней
- 60 дней
- 45 дней

418 Этапы производства глазированной шоколадом халвы: 1-разрезание пластов на отдельные

брикеты, 2-распластывание массы, 3-глазирование брикетов, 4-завертка, 5-упаковка.

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

419 Продолжительность I этапа производства халвы :

- 7-8 мин
- 3-4 мин
- 2,5-3 мин
- 1-1,5 мин
- 10-12 мин

420 Продолжительность II-го этапа производства халвы :

- 5-8 мин
- 10-12 мин
- 1-2 мин
- 3-4 мин
- 12-14 мин

421 Пенообразующее вещество мыльного корня в халве:

- мальтоза сапонин
- фруктозан сапонин
- изомераза сапонин
- глюкозид сапонин
- глюкотрукторан сапонин

422 Что используют для улучшения вкуса арахиса?

- раствор эссенции
- воду
- поваренная соль
- специи
- масло

423 Соотношение сахара и патоки для приготовления карамельной массы в производстве халвы:

- 1/2
- 1/1
- 1/1,5
- 1/1,8
- 2/1

424 Оптимальное соотношение белковой массы и карамели в производстве халвы:

- 30/52
- 52/56
- 40/52
- 47/54

43/45

425 Влажность халвы по стандарту:

- 0.13
- 0.08
- 0.02
- 0.04
- 0.16

426 Количество редуцирующих веществ в халве:

- 0.52
- 0.3
- 0.25
- 0.2
- 0.45

427 Количество сапонинов в халве:

- 3.2E-5
- 1.5E-4
- 4.0E-4
- 2.7E-4
- 4.5E-4

428 Температура упаковывания в тару халвы:

- 40-45 °C
- 35-45 °C
- 25-35 °C
- 55-60 °C
- 15-25 °C

429 Вещества мешающие окислению в составе кунжута:

- соль
- сапонин
- глюкокан
- сезамол
- солодка

430 Количество масла в очищенных от кожуры семенах кунжута:

- 65-68%
- 30-32%
- 45-48%
- 52-57%
- 32-42%

431 Последовательность получения карамельно-белковой массы: 1-сахарная патока-, 2-мыльный корень, 3-настой мыльного корня, 4- взбивание белковой массы.

- 2,3,1,4
- 2,1,4,3
- 1,2,3,4

- 4,1,3,2
- 3,4,2,1

432 Энергия 100гр халвы:

- 810 ккал
- 210 ккал
- 100 ккал
- 510ккал
- 610ккал

433 Энергетическая ценность 100гр халвы :

- 1460 кДж
- 1200 кДж
- 3200 кДж
- 2100 кДж
- 4800 кДж

434 Гетерогенная система состоящая из двух фаз:

- сапонин
- патка
- марципан
- помадка
- желе

435 Что бывает сахарной,кремовой и крем-брюле?

- карамель
- помада
- марципан
- патка
- шоколад

436 Из скольких операций состоит процесс помады?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

437 Приготовление помады состоит из.....операций

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

438 Процесс приготовления помады:

- уваривание патоки,взбивание белка
- приготовление паточного сиропа,его фильтрование
- приготовление сахарного сиропа,его уваривание

- приготовление помадочного сиропа, взбивание помады
- приготовление фруктово-ягодных полуфабрикатов, уваривание помады

439 Масса полученная из обжаренного ореха с добавлением сахара ,различных вкусовых и ароматических компонентов:

- аморфная
- ликерная
- пенободобная
- марципановая
- грильяжная

440 Масса приготовленная из сахара, масла, орехов, шоколада с добавлением вкусовых и ароматических компоенетов называется:

- пралиновая
- взбитая
- марципановая
- кремовой
- ликерная

441 В рецептуры мучных изделий муку вводят, в какой влажности?

- 0.17
- 0.144
- 0.155
- 0.14
- 0.16

442 Какой вид муки называют сильным?

- рисовая мука с сахаром
- мука высшего и первого сортов
- мука первого сорта
- мука, которая поглощает большего количества воды
- соевая мука со смесью

443 Какой вид муки называют слабым?

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

444 Какие факторы влияют на качество клейковины изготовляемого теста?

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

445 Что определяет пищевые ценность мучных изделий?

- вид и влажность муки

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

446 Что определяет усвояемости мучных изделий?

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

447 При повышенной влажности добавление муки в рецептуры осуществляется с учетом чего?

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

448 Факторы, влияющие на технологические свойства муки:

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

449 Когда формируется клейковина муки?

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

450 Способы разрыхления всех видов теста.

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

451 Как подготовить замороженные дрожжи для приготовления теста?

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

452 Основное действия дрожжей в тесте:

- расщепление белков муки

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

453 Что такое упек изделий?

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

454 Какие продукты входят в состав дрожжевого опарного теста?

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

455 Когда вводят слобу в дрожжевое тесто?

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

456 При изготовлении опары сколько требуется взять муки?

- 70-80%
- 50-60%
- 60-70%
- 35-60%
- 65-70%

457 Когда заканчивается процесс брожение в опаре?

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

458 Когда осуществляют первую обминку дрожжевого теста?

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

459 При какой температуре выпекают маленькие мучные изделия из дрожжевого теста?

- 280-300°C

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

460 При какой температуре выпекают крупные мучные изделия из дрожжевого теста?

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

461 Время выпечка маленьких мучных изделий из дрожжевого теста?

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

462 Время выпечки больших (крупных) мучных изделий из дрожжевого теста?

- 70-75 минут
- 30-60 минут
- 20-30 минут
- 20-50 минут
- 60-70 минут

463 При какой температуре заканчивается процесс клейстеризации крахмала муки?

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

464 При какой температуре полностью заканчивается брожения теста?

- 70°C
- 55°C
- 56°C
- 45°C
- 60°C

465 Норма потери массы изделий из дрожжевого теста при тепловой обработке?

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

466 Ассортимент изделий из дрожжевого теста:

- пирожки, пироги, ватрушки, булочки и кремы

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

467 Ассортимент сырья для приготовления сдобное пресное тесто:

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

468 Какие компоненты входят в состав пресного слоенного теста?

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

469 Как классифицируются тесто?

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

470 В кондитерском цеху для мучных изделий используются следующие оборудование:

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

471 Набухание белков после замеса муки происходит в какое время?

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

472 В кондитерском цехе при изготовлении мучных изделий используются следующий инвентарь:

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

473 Ассортименты кремов для кондитерских изделий:

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

474 Технология приготовления глазури следующая:

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

475 Время дозревания помады?

- E) 20-24 минут
- A) 10-20 минут
- B) 6-24 минут
- C) 6-20 минут
- D) 15-24 минут

476 В состав основного бисквита входят:

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

477 Температурный режим выпекания бисквита на листах для тортов следующие:

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

478 Продукты входящие в состав заварного теста следующие:

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

479 Температурный режим выпекания заварного теста следующий:

- 230-240°C
- 200-220°C
- 200-240°C
- 210-220°C
- 220-230°C

480 Для чего используют миндально-ореховое тесто?

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

481 Продукты для изготовления миндального теста следующие:

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

482 Температура сиропа для приготовления помады:

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

483 Ассортименты теста:

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

484 Ассортименты оформляемых полуфабрикатов:

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

485 Ассортименты тортов:

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

486 Какие сиропы используют для приготовления кондитерских изделий?

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

487 Какие продукты используют для приготовления грильяж?

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

488 Для песочного теста используют муки со следующим содержанием клейковины?

- 36-38%
- 38-40%
- 38-48%
- 28-36%
- 35-40%

489 Время выпечки для слоеного теста при толщине изделий 3-6 мм следующий:

- 38-40 минут
- 40-42 минут
- 30-35 минут
- 25-30 минут
- 35-38 минут

490 Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 3-6 мм следующий:

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

491 Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 20 мм следующий:

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

492 Температурный режим для бисквитного теста в форме с толщиной выпекаемых изделий 30-40 мм следующий:

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

493 Температурный режим для белкового ореховое тесто с толщиной выпекаемых изделий 10 мм следующий:

- 220-225°C
- 220-230°C
- 200-210°C

- 180-190°C
- 220-240°C

494 Температурный режим для песочного теста при толщине выпекаемых изделий 5-6 мм следующий:

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

495 Время выпечки изделий из песочного теста с толщиной 5-6 мм следующий:

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

496 Время выпечки при температуре 100-110°C белково-взбивного теста с толщиной изделий 15 мм следующий:

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

497 Чем отличается рецептура сдобного теста от песочного?

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

498 Технологический процесс изготовления теста для заварного полуфабриката состоит из следующих операций:

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

499 Количество добавляемого молока в сдобное тесто:

- 0.6
- 0.45
- 0.4
- 0.35
- 0.5

500 Количество добавляемой воды при изготовлении сдобного теста составляет:

- 0.5
- 0.45
- 0.4
- 0.35
- 0.48

501 Количество добавляемого маргарина в отношении к массе муки для сдобного теста составляет:

- 0.4
- 0.2
- 0.15
- 0.12
- 0.3

502 Количество добавляемого сахара в отношении к массе муки для сдобного теста составляет:

- 0.3
- 0.1
- 0.05
- 0.03
- 0.2

503 В качестве основного компонента для песочного теста используют сахарный песок в следующем количестве:

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

504 В качестве основного компонента для песочного теста используют сливочное масло в следующем количестве:

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

505 Песочное тесто используют для следующих изделий.

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

506 Для бисквитного теста в производстве в качестве замены .....используется следующее сырье:

- сухое молоко
- масло
- жидкое молоко

- меланж
- сахар

507 Для бисквитного теста повышение температуры меланжа в пределах 10-20°C улучшает его следующие показатели:

- пищевую ценность
- кислотообразование
- энергетическую ценность
- пенообразующую способность
- сахаробразующую способность

508 В производстве качество тесто может характеризоваться следующими показателями:

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

509 Из какого теста изготавливают кексы?

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

510 Из нижеперечисленных, что не относится к отделочным полуфабрикатам для кондитерских изделий?

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

511 Какие полуфабрикаты используют для отделки поверхности выпеченных мучных изделий?

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

512 Как получают белкового-сбивной полуфабрикат для кондитерских изделий?

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

513 При какой температуре выпекают мучные кондитерские изделия из дрожжевого слоенного теста?

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

514 Из какого теста получают бисквитный полуфабрикат?

- орехово
- заварного
- сдобного
- бисквитного
- миндального

515 Из каких стадий состоит опарный способ приготовления дрожжевого теста?

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

516 К какой системе относится тесто печенья по характеру структуры?

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

517 Из каких стадий состоит процесс замеса теста для заварных пряников?

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

518 Что добавляют для улучшения качества клейковины слоеного теста?

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

519 Каким способом разрыхляют пряничное тесто?

- микробиологическим
- биологическим
- механическим
- химическим
- физическим

520 Из каких основных стадий состоит производство пирожных?

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

521 Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавыв?

- заварным
- химическим
- опарным
- безопарным
- микробиологическим

522 Какие существуют способы разрыхления теста :

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

523 В производстве мучных изделий действие амилаз на крахмал из ржаной муки к чему приводит?

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

524 С чем связано осветление муки при хранении?

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

525 К каким свойствам относится эластичность и пластичность для кондитерских полуфабрикатов?

- эмульгирующим
- органолептическим
- химическим
- пенообразующим
- реологическим

526 По реакцию Майяра заключающийся образование меланоидинов при тепловой обработке мучных изделий образуется два типа ароматических веществ:

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

- оксиметилфурфурол и трисахариды

527 Подсолнечное масло используемой в производстве мучных изделий согласно ГОСТ, по способу выработки может быть:

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

528 Жировой основой маргарина для производства мучных изделий служит:

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

529 Молекулы используемой в производстве мучных изделий сахарного песка-сахарозы (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов?

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

530 Какие относятся к соединениям участвующим при образовании вкуса и аромата при производстве мучных изделий в период технологической обработки?

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

531 Какие из этих ферментов относятся к ферментам используемым в производстве мучных изделий?

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

532 Сколько составляет активная кислотность муки используемой в производстве мучных изделий?

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

533 Что понимается под выражением автолитическая активность муки используемой в производстве мучных изделий?

- количество водорастворимых веществ в %-ах на сухие вещества
- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к крахмалу
- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к массе
- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к влажности
- количество водорастворимых веществ в %-ах по отношению к клейковине

534 При определении качества мучных изделий к основным методам относятся:

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

535 Энергетическая ценность мучных изделий выражается в каких единицах?

- в °С или °F
- в ккал или кДжоулях
- в кг или тоннах
- в литр или тоннах
- в см<sup>3</sup> или кг-х

536 Какой уровень количества золы должен быть в муке высшего сорта?

- 0.005
- 0.008
- 0.011
- 0.007
- 0.009

537 Какой из них относится к мучным кондитерским изделиям?

- зефир
- мармелад
- конфета
- торт
- карамель

538 В основном какие промежуточные продукты образуются при поэтапном гидролизе крахмала в процессе выпечки тестовых полуфабрикатов?

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

539 При какой температуре начинается клейстеризация крахмала пшеничной муки?

- 58-62°C
- 45-50°C
- 50-58°C

- 62-65°C
- 75-80°C

540 Чем отличается технологическая схема приготовления бисквита основного и бисквита буше?

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

541 Для какого теста используют ванильную пудру, сахар и белка?

- опарного
- песочного
- буше
- заварного
- глянсе

542 Какой способ разрыхления применяют для бисквитного теста?

- кислотный
- механический
- биохимический
- химический
- комбинированный

543 Яйца (меланж), сахар, крахмал, мука и ароматизаторы компонентами какого теста считаются?

- дрожжевого
- бисквитного
- заварного
- песочного
- пряничного

544 Содержание клейковины для муки сдобного теста составляет:

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

545 Содержание клейковины для муки заварного теста составляет:

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

546 Опарный способ приготовления теста относится, каким видам теста?

- сдобным

- заварным
- песочным
- дрожжевым
- бисквитным

547 Поверхностно-активные вещества оказывают, какое влияние на качество бисквитного теста?

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

548 Преимущества использования поверхностно-активных веществ для изготовления бисквитного теста:

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

549 Количество сливочного масла для приготовления теста для кексов составляет примерно следующее:

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

550 Для изготовления теста для кексов в качестве разрыхлителя используются:

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

551 Взбивание яично-маслено-сахарной смеси для кексов при какой температуре считается оптимальным?

- 40°C
- 15°C
- 10°C
- 20°C
- 30°C

552 Содержание маргарина при изготовлении слоенного теста к массе муки составляет:

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

- около 60%

553 Для приготовления бисквитного теста применяют следующие способы:

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

554 При изготовлении теста для бисквита буше по сравнению с основным какое сырье вводится значительно больше?

- вода  
 сахар  
 крахмал  
 мука  
 меланж

555 Влажность масляного крема должна составлять:

- $16 \pm 2\%$   
  $18 \pm 2\%$   
  $20 \pm 2\%$   
  $14 \pm 2\%$   
  $12 \pm 2\%$

556 Замачивания желатина в проточной воде для изготовления желе минимум должно осуществляться в какое время?

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

557 Какой из этих кислот не используется в производстве мучных изделий?

- винная кислота  
 молочная кислота  
 лимонная кислота  
 соляная кислота  
 уксус

558 В какой форме связанная вода в мучных изделиях считается более прочно связанной?

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

559 К физико-механической форме связанной воде в составе сырья и мучных полуфабрикатов относится:

- физико-химически связанная вода

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

560 Какова масса куриного яйца, используемая в кондитерском производстве?

- E) 190-280 г
- C) 14-18 г
- B) 25-28 г
- 45-75 г
- D) 80-120 г

561 Какие витамины содержатся в курином яйце используемых для производства мучных изделий?

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

562 Молекулы используемой в производстве мучных изделий сахарного песка-сахарозы (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) состоит из остатков каких 2-х моносахаридов?

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

563 К мучным кондитерским изделиям относятся:

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

564 Какие изменения теста происходит в процессе выпечки печенья?

- биохимические
- химические
- физические
- физико-химические
- микробиологические

565 Чем отличается сдобное печенье от сахарного?

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

566 На какие виды подразделяется галеты в зависимости от рецептуры и назначения?

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

567 В каком соотношении готовится бисквитное тесто из муки, сахара и яиц?

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

568 Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- сахарный сироп
- патока
- карамель
- жженка
- мед

569 Пралине лучшего качества получается с использованием:

- патока
- фруктов
- растительного масла
- миндаля
- карамель

570 Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

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

571 Как влияет сахар на набухание белков муки?

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

572 Патока карамельная является:

- пищевой добавок
- ароматизатором
- пластификатором
- антикристаллизатором

- ванильная пудра

573 Меланж это:

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

574 Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

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

575 Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

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

576 В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

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

577 Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- фруктовой массой  
 жира  
 сахара  
 яичных белков  
 белковой массой

578 Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- увлажнителя  
 пенообразования  
 разрыхления  
 снижения упругих свойств теста  
 загустителя

579 Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

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

крахмализаторы

580 Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

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

581 В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

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

582 В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- патока
- сахар
- яичные белки
- мука
- меланж

583 Для приготовления сахарной мастики применяется:

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

584 Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- патока
- жиров
- желатина
- кислота
- агар

585 Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

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

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

- 70°C
- 75°C
- 100°C
- 45°C

85°C

587 При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

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

588 Какой крем не используется для склеивания пластов?

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

589 Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

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

590 Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

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

591 По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относятся к системе:

- липкий
- слабоструктурированной
- пластично-вязкой
- упругопластично-вязкой
- эластичной

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

- соль и мука
- крахмал и мука
- сахар и мука
- яйцепродукты и мука
- дрожжи и мука

593 Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре:

- 100-170°C
- 125-150°C
- 250-300°C

- 200-225°C
- 120-130°C

594 Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

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

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

- 80°C
- 50°C
- 200°C
- 70°C
- 150°C

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

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

597 Наибольшую кремообразующую способность имеют:

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

598 По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

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

599 При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

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

600 Мучные восточные изделия – это:

- пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек

- кекс, крекер
- сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная
- пралине, кандир, марципан
- пряники, галеты

601 При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- E) 150°C
- B) 200°C
- A) 55°C
- C) 120°C
- D) 45°C

602 Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

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

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

- сливочное масло
- лимонной кислоты
- яйцопродуктов
- сахара
- мука

604 Сырцовая глазурь называется:

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

605 По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

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

606 Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

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

- увеличивает набухание белков

607 Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

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

608 Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- желатин, инвертным сахаром  
 пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина  
 уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром  
 продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания  
 агар, сахарная пудра

609 Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

- E) 200 слоев  
 C) 50 слоев  
 A) 1000 слоев  
 B)) 256 слоев  
 D) 456 слоев

610 Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

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

611 Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

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

612 Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

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

613 Что придают изделиям кондитерские духи?

- вкус  
 сладости  
 цвет

- вид
- аромат

614 Для чего используют патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий?

- вязкость
- сладости
- упругости
- намокаемости
- пористость

615 С чем уваривают сахарный сироп для получения помады?

- заварки
- жженкой
- меланжем
- патокой
- сироп

616 Каково % содержание жира в сливочном масле для кондитерского производства?

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

617 Какой из данных компонентов, применяемый в кондитерском производстве обладает свойством выведения радиоактивных веществ из организма?

- эмульгаторы
- яйца
- консерванты
- пектин
- красители

618 Какие виды кондитерских изделий бывают сырцовыми и заварными?

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

619 Основные продукты для приготовления кондитерских изделий:

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

620 Основные продукты для приготовления кондитерских изделий:

- крахмал картофельный

- агар
- патока
- мука
- разрыхлители

621 Основные продукты для приготовления кондитерских изделий:

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

622 Основные продукты для приготовления кондитерских изделий:

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

623 Основы продукты для приготовления кондитерских изделий:

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

624 Что представляет собой патока?

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

625 Какой из них считается первичным этапом в производстве кукурузного крахмала?

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

626 Что представляют собой пищевые концентраты – полуфабрикаты мучных изделий?

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

627 Виды пищевых концентратов – полуфабрикатов мучных изделий следующие:

- полуфабрикаты для киселей, для макарон, для печенья

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

628 На чем приготавливается крем сливочный (основной)?

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

629 На чем приготавливается масляный основной крем «Гляссе»?

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

630 Каково соотношение белка и желтка в яйце?

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

631 Из чего состоит маргарин?

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

632 В какой среде наиболее проявляется желирующая способность различных студнеобразователей?

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

633 Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавыв?

- заварным
- С) химическим
- А) опарным
- безопарным
- микробиологическим

634 Из какого теста изготавливают штучные изделия, ромовая баба?

- пресного
- дрожжевого
- бисквитного
- песочного
- слоенного

635 Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются:

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

636 При какой температуре выпекают сдобного печенья?

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

637 Из чего в основном состоит марципан?

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

638 Какие свойства придает тесту разрыхлители?

- пластичность
- слоистость
- мажущую консистенцию
- пористость
- влажность

639 Снижение какого показателя теста обуславливает применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка?

- щелочность
- слоистость
- пористость
- влажность
- водопоглоительность

640 Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций:

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

641 Какую смесь представляет собой кондитерский жир для вафельных начинок жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом?

- соевой
- молочного
- животного
- гидрогенизированного
- оливковой

642 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?

- меланоидинообразование
- закармелизовать
- запечь
- заколеровать
- карамелизация

643 Сколько составляет процесс «созревания» помады необходимый для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы?

- 2 ч
- 48 ч
- 1 ч
- 24 ч
- 12 ч

644 Какую массу собой представляет марципан изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей?

- вязкую
- жидкую
- эластичную
- вязкопластичную
- пористую

645 Как проверяют готовность инвертного сиропа?

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

646 Что представляют собой сухие желейные кремы?

- смесь сухого цельного молока, кофейного порошка и сахарного сиропа
- смесь сухого цельного молока, сорбита и крахмала с добавлением вкусовых веществ
- 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, ксилита и крахмала с добавлением вкусовых веществ

647 Из каких основных стадий состоит производство пирожных?

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

648 Что из себя представляет бисквитная масса?

- ванильная пудра
- кондитерским массам
- сахарному сиропу
- пенам
- молоко

649 Для чего применяют белковые кремы в производства тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек?

- глазурь
- ароматизации
- прослойки
- покрытия
- пищевые добавки

650 Чем должно обладать песочное тесто с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым?

- слабоструктурированной
- упругостью
- эластичностью
- пластичностью
- вязкостью

651 Какую структуру имеет миндальный полуфабрикат светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха?

- пластичную
- пластично-вязкую
- эластичную
- пористую
- жидкую

652 Назовите основные компоненты песочного теста:

- мука, масло
- мука, яйца, масло, разрыхлитель
- мука, яйца
- мука, масло, яйца
- мука, яйца, разрыхлитель

653 Укажите основные компоненты зефира,

- белок, желатин
- белки, сахарный песок
- яйца или меланж и сахарная пудра
- белки, сахарная пудра

- яйца, желатин, сахарный песок

654 Назовите основные способы, которые используются в приготовлении бисквитного теста.

- с применением яиц особого сорта  
 только механический  
 только химический  
 механический, химический  
 биохимический

655 Для приготовления какого вида теста мука должна высокого качества и её клейковина должна быть 40-44%?

- тесто для затяжного печенья  
 бисквитное тесто  
 песочное тесто  
 слоеное тесто  
 дрожжевое тесто

656 В приготовлении какого вида теста используется метод поэтапного охлаждения?

- песочное тесто  
 заварное тесто  
 бисквитное тесто  
 слоеное тесто  
 дрожжевое тесто

657 Что применяют в кондитерском производстве для сохранения свежего вида фруктов, которыми украшают торты и пирожные?

- раствор сахарного сиропа  
 патока  
 инвертный сироп и мед  
 желе прозрачное  
 глюкоза

658 Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок):

- 1/17  
 1/1  
 1:3-4  
 1: 8-9  
 1/14

659 Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

- сахарная пудра  
 мед, патока  
 сахар  
 ксилит  
 крахмал

660 Меланж – это:

- яичный порошок  
 белки яиц

- желтки яиц
- яйца
- смесь замороженных яиц

661 Сроки хранения оттаянного меланжа:

- 7-8 часов
- 5-6 часов
- 1-2 часа
- 3-4 часа
- 9-10 часов

662 Какие жиры не применяют в кондитерском производстве:

- маргарин
- сливочное масло
- гидрожир
- рыбий
- хлопковое, соевое, соевое масло

663 Желирующим веществом является:

- белок
- мука
- крахмал
- желатин или агар
- яйца

664 В джеме плоды и ягоды в следующей консистенции:

- подварка фруктово-ягодные
- нарезанные
- целые
- протертые
- содержат только сироп

665 Патока – это:

- это вязкая тягучая жидкость
- это светлая тягучая жидкость
- бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость
- это темная липкая жидкость
- это кремовая тягучая жидкость

666 Каких видов яичных продуктов не существует?

- смесь замороженных яиц
- коллаж
- яйца
- меланж
- яичный порошок

667 Каков вес яиц первой категории?

- 20 г
- 50 г

- не менее 47 г
- 40 г
- 30 г

668 Какой процесс следует после замеса теста для пряников?

- упаковывание
- выпечка
- охлаждение
- формование
- отделка

669 Каким должен быть цвет вафель с начинкой?

- от белого до серого
- от светло-коричневого до коричневого
- от желтого до светло-коричневого
- от светло-желтого до желтого
- от красного до розового

670 Заварной полуфабрикат получился расплывчатым в чем причина:

- очень вязкая масса
- жидкая консистенция теста
- высокая температура выпечки
- мука с небольшим содержанием клейковины
- замес теста и выпечка

671 Желе хорошо застынет, если его приготовить:

- желток яиц
- на муке
- на крахмале
- на желатине или агаре
- патока

672 Помаду готовят так:

- взбивают меланж и сахарную пудру
- варят сахарный сироп и добавляют взбитые яичные белки
- взбивают яичные белки и сахарную пудру
- варят сахарный сироп, охлаждают и взбивают
- взбивают желтки и сахарную пудру

673 Что является одним из основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных?

- D) ванилин
- A) крем
- B) молоко
- E) дрожжи
- C) сахарная пудра

674 Какой продукт используется для больных сахарным диабетом в кондитерских изделиях?

- пищевые добавки
- орехи

- водоросли
- морскую капусту
- йодированную соль

675 Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой?

- натрий двууглекислый
- сироп, помада
- желе, цукаты
- крем сливочный
- гидрожир

676 Кекс майский готовят из:

- заварного теста
- дрожжевого безопарного теста
- слоеного теста
- дрожжевого опарного теста
- песочные теста

677 Из какого теста вырабатывают сахарное печенье?

- сдобного теста
- из теста жидкой консистенции
- упругого теста с большим содержанием сахара
- пластичного, легко рвущегося теста с большим содержанием сахара
- из бисквитного теста

678 Пряники – это:

- свернутые пласты прослоенные начинкой
- изделия из пластичного теста с большим содержанием жира
- тонкопористые листы с прослоенной начинкой
- мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью
- высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги

679 Различают два вида пряников:

- бисквитное и медовое
- слоистое и бисквитное
- сахарное и заварное
- сырцовые и заварные
- сахарное и сырцовые

680 К группе пряников относят:

- пирожные
- кексы
- крекеры
- коврижки, полуфабрикат из пряничного теста
- печенья

681 Рулеты – это:

- изделия из пластичного теста с большим содержанием жира
- тонкопористые листы с прослоенной начинкой

- мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью
- свернутые пласты прослоенные начинкой
- высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги

682 Толщина пласта у рулетов составляет:

- 5 см
- 3 см
- 2 см
- 6-9 мм
- 0,1 мм

683 Влажность теста для рулетов должна быть:

- 3,50-5%
- 0.5
- 0.13
- 33-34%
- 1.0

684 Какие компоненты больше содержатся в сахарном печенье?

- соли и яйцепродукты
- сахар и соль
- сахар и яйцепродукты
- сахар и жир
- жир и яйцепродукты

685 Где осуществляется процесс приготовления эмульсии?

- при формовании
- в машинах периодического действия
- в тестомесильной машине
- в эмульгаторе
- в машинах непрерывного действия

686 Что из себя представляют галеты и крекеры?

- смесь сыпучих компонентов
- печенье с большим содержанием сахара
- мучные изделия
- изделия из сдобного теста с большим содержанием сахара, жира
- изделия из бисквитного теста

687 Влажность опары для крекера должна быть:

- 17-30%
- 0.4
- 30-35%
- 29-35%
- 0.2

688 На какие два основные группы подразделяют кондитерские изделия?

- медовое и мучное
- пшеничное и крахмальное

- мучное и пшеничное
- сахарное и мучное
- сахарное и медовое

689 Какие изделия относятся к сахарным?

- конфеты, рулеты, кексы
- шоколад, халва, пряники
- карамель, конфеты, печенье, галеты
- карамель, конфеты, шоколад, халва
- пирожные, торты, шоколад

690 Из какого теста получают рулеты?

- песочно-отсадного
- пшеничного
- из сдобного
- из бисквитного
- песочного

691 Тесто для пряников представляет собой:

- тесто жидкой консистенцией
- слоенное тесто
- крутое тесто
- однородную массу вязкой консистенции
- пластичное тесто

692 Почему тесто для пряников содержит значительное количество сахара?

- улучшает вкус
- улучшает запах
- улучшает цвет
- ограничивает набухание клейковины
- улучшает структуру теста

693 Какой процесс следует после формования теста для пряников?

- упаковывание
- нанесение начинок
- отделка
- выпечка
- охлаждение

694 Влажность теста для пряников составляет:

- 0.4
- 0.1
- 0.05
- 18-20%
- 0.135

695 Особенностью вафельного теста в отличие от других тестов?

- имеет мягкую консистенцию
- имеет вязкую консистенцию

- имеет твердую консистенцию
- имеет жидкую консистенцию
- имеет пористую консистенцию

696 Влажность вафельного теста должна быть:

- 49-80%
- 20-22%
- 0.43
- 58-65%
- 13-14,5%

697 С какой стадией начинается технологический процесс производства вафель?

- упаковывание
- выпечка
- формование
- подготовка сырья
- приготовление начинок

698 Какая стадия следует после выпечки вафель?

- подготовка сырья
- резание на отдельные пласти
- формование
- приготовление начинок
- упаковывание

699 Какие виды сдобного печенья бывают?

- песочно-сахарное, песочно-сладкое
- песочно-сахарное, песочно-выемное
- песочно-отсадное, песочно-гладкое
- песочно-выемное, песочно-отсадное
- песочно-сахарное, песочно-отсадное

700 Укажите мучное изделие разнообразной формы и толщины с выпуклой поверхностью и высоким содержанием сахаристых веществ.

- кексы
- галеты
- пряничные изделия
- сахарное печенье
- крекер