

ТЕСТИ «Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього»

1. Теоретичні питання (одна правильна відповідь):

1. Який основний процес відбувається під час бродіння дріжджового тіста?
 - а) Випаровування вологи
 - б) Виділення вуглекислого газу
 - в) Розчинення білків
 - г) Охолодження тіста
 2. Який основний інгредієнт відповідає за підйом дріжджового тіста?
 - а) Сіль
 - б) Вода
 - в) Дріжджі
 - г) Цукор
 3. Яку роль відіграє сіль у дріжджовому тісті?
 - а) Підсилює дію дріжджів
 - б) Покращує смак та міцність структури тіста
 - в) Уповільнює ферментацію
 - г) Підвищує еластичність тіста
 4. Яка оптимальна температура води для розчинення дріжджів?
 - а) 10–15°C
 - б) 20–30°C
 - в) 35–40°C
 - г) 50–60°C
 5. Як називається процес формування виробів перед випічкою?
 - а) Розділення
 - б) Вимішування
 - в) Оздоблення
 - г) Формування
-

2. Завдання з кількома правильними відповідями:

6. Які фактори впливають на якість дріжджового тіста?
(оберіть 3 правильні відповіді)
 - о а) Температура бродіння
 - о б) Кількість солі
 - о в) Тип посуду
 - о г) Якість борошна
 - о д) Час замішування
 7. Які види дріжджового тіста використовуються для приготування виробів?
(оберіть 2 правильні відповіді)
 - о а) Безопарне
 - о б) Бездріжджове
 - о в) Опарне
 - о г) Листкове
-

3. Завдання на встановлення відповідності:

8. Встановіть відповідність між інгредієнтами та їх функціями у дріжджовому тісті:

Інгредієнт	Функція
а) Борошно	1) Підсилює дію дріжджів
б) Вода	2) Основа структури тіста
в) Цукор	3) Живлення дріжджів
г) Жир	4) Покращує еластичність

4. Практичні завдання:

9. Розрахуйте кількість інгредієнтів для приготування 5 кг дріжджового тіста, якщо на 1 кг потрібно:
- Борошно – 600 г
 - Вода – 350 мл
 - Дріжджі – 25 г
 - Цукор – 50 г
 - Сіль – 10 г
10. Опишіть послідовність приготування виробів із дріжджового тіста (на прикладі булочок із родзинками).
-