

«Қандолатчи» касби бўйича саволлар тўплами.

1. Қайси маҳсулот пишириқларни қотишдан, қиёмларни дурда боғлаб қолишдан (засахариться) сақлайди?
2. "Ширинлик тўплами" тортлар (пирожное) қандай сотилади?
3. Блинларни тайёрлаш учун қандай хамир ишлатилади?
4. Қайси маҳсулотлар учун хамиртуруш усулида тайёрланган хамирдан фойдаланилади?
5. Хом шакар мастикасини тайёрлаш учун қандай ингредиентлар керак?
6. Нималар биологик юмшатгичга киради?
7. Ҳар хил крем ва мевали тортлар (пирожное) қандай ҳароратда сақланади?
8. Уннинг стандарт намлигини нечи фоиз бўлади?
9. Қандолат маҳсулотларини тайёрлашда асосий хомашё турларига нималар киради?
10. Хамиртурушнинг ферментация вақти нечи?
11. Енгил тортлар (пирожное) қандай тайёрланади?
12. Мариципан нима учун ишлатилади?
13. Тухум оқи шакарсиз кўпиртирилганда дастлабки ҳажми неча марта ортади?
14. "Шарлотта" кремани тайёрлаш учун қандай ингредиентлардан фойдаланилади?
15. Хамиртурушнинг ферментация тезлигини тиклаш учун нима қилиш зарур?
16. Меланж бу ...?
17. Нимлар шарқ ун маҳсулотларига киради?
18. Бисквит хамирида юмшатгич бўлиб нима хизмат қилади?
19. «Наполеон» торти қандай хамирдан тайёрланади?
20. Пиширишдан олдин маҳсулотларни текшириш муддатига нима таъсир қилади?
21. Нималар газсимон моддаларни ажратиб чиқарадиган, хамирни юмшатадиган маҳсулотлар бўлиб ҳисобланади?
22. Ёғли крем суртилган тортлар қанча вақт сақланади?
23. Пряник хамири қандай тайёрланади?
24. Ёнғоқ қўшилган "Кольцо" кумоқ торти (пирожное) қандай кўринишга эга?
25. Қандолат маҳсулотлар юзасига тароқ ёрдамида нималар чизилади?
26. Фирма тортлари – бу...?
27. Увоқли ярим тайёр маҳсулотдан қандай торт (пирожное) тёрланади?
28. Маҳсулотни қоплаш учун қўлланиладиган қиём нима мақсадда ишлатилади?
29. Пряник маҳсулотларининг қотиш жараёнини нима ушлаб туради?
30. Ферментланган хамир бу...?
31. Опаранинг тайёрлигини қандай аниқлаш мумкин?
32. Бисквитли хамир қандай ҳароратда пиширилади?
33. Қандолат ишлаб чиқаришда қандай ун ишлатилади?
34. Мариципанда қандай ёнғоқлар ишлатилади?
35. Тузсиз қатламланган хамирдан тайёрланган маҳсулот нечта қатламга эга?
36. "Шарлотта" креми учун қандай қиём тайёрланади?
37. Бисквит неча соатда етилади?
38. Оксилли кремни мустаҳкамлаш учун оксил таркибига нима қўшилади?
39. Маҳсулотларни безатиш учун ишлатиладиган помада сувда нечи ҳароратгача иситилади?
40. Хамирдаги ортиқча шакар уни қандай ҳолатга олиб келади?
41. Тортларни (пирожное) юклаш ва тушириш пайтида нимадан ҳимояланган бўлиши керак?
42. Енгил тортларнинг (пирожное) ўзига хос шакли қандай?
43. Қатламли хамирни тайёрлашда хонада ҳаво ҳарорати нечи бўлиши керак?
44. Бисквитли тортларни (пирожное) тайёрлаш учун бисквитли ярим тайёр маҳсулот қандай кесилади?
45. Қандолат маҳсулотларини безаш учун нималар ишлатилади?
46. Крем ва сливалар ишлатилган тортларнинг (пирожное) сақлаш муддати нечи соат?
47. Хамирга эритилган ёғ қайси ҳолатда қўшилади?
48. Қандай крем билан тайёрланган маҳсулотларга баъзан иссиқлик билан ишлов берилади?
49. Торт учун икки қатламга бўлинган бисквитини қандай нисбатда (%) қиём билан тўйинтирилади ?
50. Нима сабабдан кумоқ хамирли маҳсулотлар уқаланувчан бўлади?