

«Qandolatchi» kasbi bo'yicha savollar to'plami.

1. Qaysi mahsulot pishiriqlarni qotishdan, qiyomlarni durda bog'lab qolishdan (zasaxaritsya) saqlaydi?
2. "Shirinlik to'plami" tortlar (pirojnoe) qanday sotiladi?
3. Blinlarni tayyorlash uchun qanday xamir ishlatiladi?
4. Qaysi mahsulotlar uchun xamirturush usulida tayyorlangan xamirdan foydalaniladi?
5. Xom shakar mastikasini tayyorlash uchun qanday ingredientlar kerak?
6. Nimalar biologik yumshatgichga kiradi?
7. Har xil krem va mevali tortlar (pirojnoe) qanday haroratda saqlanadi?
8. Unning standart namligini nechi foiz bo'ladi?
9. Qandolat mahsulotlarini tayyorlashda asosiy xomashyo turlariga nimalar kiradi?
10. Xamirturushning fermentatsiya vaqti nechi?
11. Yengil tortlar (pirojnoe) qanday tayyorlanadi?
12. Maritsipan nima uchun ishlatiladi?
13. Tuxum oqi shakarsiz ko'pirtirilganda dastlabki hajmi necha marta ortadi?
14. "Sharlotta" kremi tayyorlash uchun qanday ingredientlardan foydalaniladi?
15. Xamirturushning fermentatsiya tezligini tiklash uchun nima qilish zarur?
16. Melanj bu ...?
17. Nimlar sharq un mahsulotlariga kiradi?
18. Biskvit xamirida yumshatgich bo'lib nima xizmat qiladi?
19. «Napoleon» torti qanday xamirdan tayyorlanadi?
20. Pishirishdan oldin mahsulotlarni tekshirish muddatiga nima ta'sir qiladi?
21. Nimalar gazzimon moddalarni ajratib chiqaradigan, xamirni yumshatadigan mahsulotlar bo'lib hisoblanadi?
22. Yog'li krem surtilgan tortlar qancha vaqt saqlanadi?
23. Pryanik xamiri qanday tayyorlanadi?
24. Yong'oq qo'shilgan "Kolso" qumoq torti (pirojnoe) qanday ko'rinishga ega?
25. Qandolat mahsulotlar yuzasiga taroq yordamida nimalar chiziladi?
26. Firma tortlari – bu...?
27. Uvoqli yarim tayyor mahsulotdan qanday tort (pirojnoe) tayyorlanadi?
28. Mahsulotni qoplash uchun qo'llaniladigan qiyom nima maqsadda ishlatiladi?
29. Pryanik mahsulotlarining qotish jarayonini nima ushlab turadi?
30. Fermentlangan xamir bu...?
31. Oparaning tayyorligini qanday aniqlash mumkin?
32. Biskvitli xamir qanday haroratda pishiriladi?
33. Qandolat ishlab chiqarishda qanday un ishlatiladi?
34. Maritsipanda qanday yong'oqlar ishlatiladi?
35. Tuzsiz qatlamlangan xamirdan tayyorlangan mahsulot nechta qatlamga ega?
36. "Sharlotta" kremi uchun qanday qiyom tayyorlanadi?
37. Biskvit necha soatda yetiladi?
38. Oqsilli kremni mustahkamlash uchun oqsil tarkibiga nima qo'shiladi?
39. Mahsulotlarni bezatish uchun ishlatiladigan pomada suvda nechi haroratgacha isitiladi?
40. Xamirdagi ortiqcha shakar uni qanday holatga olib keladi?
41. Tortlarni (pirojnoe) yuklash va tushirish paytida nimadan himoyalangan bo'lishi kerak?
42. Yengil tortlarning (pirojnoe) o'ziga xos shakli qanday?
43. Qatlamli xamirni tayyorlashda xonada havo harorati nechi bo'lishi kerak?
44. Biskvitli tortlarni (pirojnoe) tayyorlash uchun biskvitli yarim tayyor mahsulot qanday kesiladi?
45. Qandolat mahsulotlarini bezash uchun nimalar ishlatiladi?
46. Krem va slivkalar ishlatilgan tortlarning (pirojnoe) saqlash muddati nechi soat?
47. Xamirga eritilgan yog' qaysi holatda qo'shiladi?
48. Qanday krem bilan tayyorlangan mahsulotlarga ba'zan issiqlik bilan ishlov beriladi?
49. Tort uchun ikki qatlamga bo'lingan biskvitini qanday nisbatda (%) qiyom bilan to'yintiriladi?
50. Nima sababdan qumoq xamirli mahsulotlar uqalanuvchan bo'ladi?