

Набор вопросов по профессии «Кондитер».

1. Какой продукт предохраняет изделия от черствения, сиропы от засахаривания?
2. Что реализуют пирожное "Десертного набора"?
3. Какое тесто используют для приготовления блинов?
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
5. Какие ингредиенты необходимы для приготовления сахарной сырцовой мастики?
6. Что относится к биологическим разрыхлителям?
7. При какой температуре хранят пирожные с различными кремами и фруктовой начинкой?
8. Какова стандартная влажность мук?
9. Что являются основными видами сырья, в кондитерском производстве?
10. Какое время ферментации опары?
11. Как приготавливают воздушные пирожные?
12. Для чего используют марципан?
13. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
14. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
15. Что необходимо сделать для восстановления темпа ферментации в дрожжевом тесте?
16. Что такое меланж?
17. Какие изделия относятся к мучным восточным изделиям?
18. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
19. Из какого теста готовят торт «Наполеон»?
20. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
21. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ...?
22. Сколько время хранятся торты с масляным кремом?
23. Каким способом готовят пряничное тесто?
24. Какой вид у песочное пирожное "Кольцо" с орехом.
25. Что наносят при помощи кондитерской гребенки на поверхность изделий?
26. Фирменные - это торты ...?
27. Какое пирожное готовят из крошкового полуфабриката?
28. Для чего применяется сироп для глазирования?
29. Что задерживает процесс черствения пряничных изделий?
30. Выбродившее тесто это ...?
31. Как определить готовность опары?
32. При какой температуре отпекают бисквитное тесто?
33. Какую муку используют в кондитерском производстве?
34. Какие орехи используют в марципан?
35. Сколько слоев имеет изделие из пресного слоеного теста?
36. Какой сироп готовят для крема Шарлот?
37. Сколько часов созревает бисквит?
38. Что добавляют в крем белковый для укрепления структуры белка?
39. Для отделки изделий помаду до какой температуры разогревают на водяной бане?
40. Что делает избыток сахара в тесте?
41. От чего должны быть предохранены при погрузке и выгрузке, пирожные?
42. Какова характерная форма воздушных пирожных?
43. С какой температурой воздуха в помещении готовят слоеное тесто?
44. Что делают бисквитный полуфабрикат для приготовления бисквитных пирожных?
45. Что используют для отделки кондитерских изделий?
46. Какой срок хранения пирожных с кремом из сливок?
47. Когда добавляют жир в тесто в растопленном состоянии?
48. Изделия, отделанные этим кремом, иногда подвергаются тепловой обработке?
49. В каком соотношении (%) пропитывают сиропом бисквит, разрезанный на два пласта для торта?
50. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?