

# Тест по профессии – «ПОВАР – КОНДИТЕР»



Работа студента группы ТОП-14  
Васильев Аман

# 1. Что такое клейковина?

- а) растворимые белки
- б) набухшие в воде белки**
- в) клейстеризованный крахмал



## 2. Амилолитические ферменты действуют:

а) на белки

**б) на углеводы**

в) на жиры



### 3. Укажите количество жира, необходимое для пассирования лука

а) 20-25%

б) 15-20%

в) 25-30%



## 4.Меланж это:

- а) замороженный желток яйца
- б) яичный порошок
- в) замороженная смесь желтка и белка**



## 5. Кислотность пшеничного теста должна быть:

- а) 3-6Н
- б) 11-12Н
- в) 1-2Н



## 6. Молочнокислое брожение вызывается:

- а) дрожжами
- б) молочнокислыми бактериями**
- в) дрожжами и молочнокислыми бактериями



## 7. Что является основой красных соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка
- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка**
- в) бульон и красная мучная пассеровка



**8.Для укрепления структуры мякоти  
соленой сельди ее необходимо вымочить:**

- а) в столовом уксусе
- б) в молоке или воде
- в) в чае**



## 9. Укажите в каком виде добавляют соль в тесто ?

- а) в сухом
- б) вместе с мукой
- в) в растворенном**



## 10. Мороженую рыбу по качеству подразделяют на:

- а) 1-й и 2-й сорта
- б) высший, 1-й и 2-й сорта
- в) не делят



# 11. Гликоген – это

- а) животный крахмал
- б) растительный крахмал
- в) оба ответа верны



## 12. Содержание мясного фарша в пельменях должно быть не менее

- а) 35% от массы пельменей
- б) 80% от массы пельменей
- в) 53% от массы пельменей**



## 13.Отлежка муки это:

- а) хранение муки
- б) созревание муки
- в) период хранения, необходимый для созревания муки



## 14. Свежесть муки характеризуется:

- а) цветом
- б) зольностью**
- в) кислотностью



# 15. Укажите срок реализации салатов и винегретов в заправленном виде

а) 1ч.

б) 2ч.

в) 3ч.

