Группа 4-10 преподаватель Мустафаева С.А.

Мдк 05.02. 01.11.2021

1. Какие требования предъявляются к качеству пшеничной хлебопекарной муки.
2. Что такое клейковина.
3. Природные подсластители?
4. Животные,растительные и комбинированные жиры?

02.11.2021.

1. По каким показателям определяется качество клейковины.

2. В чем отличие модифицированного крахмала. Какие его виды вам известны.

3. Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?

4. Какие требования предъявляют к обработке отсадочных(кондитерских) мешков многократного использования?

03.11.2021.

1. Что такое патока. С какой целью используют патоку в кондитерском производстве.

2. Как подготавливают яйца к использованию.

3. Жилирующие вещества

4. Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства

05.11.2021.

1. Назовите натуральные красители.

2. Что такое агар.

06.11.2021.

1. Какие химические разрыхлители используют в кондитерском производстве.

2. Яйца и яичные продукты.

3. Биологические разрыхлители.

4. Химические разрыхлители

Электронная почта – [Karin236@yandex.ru](mailto:Karin236@yandex.ru)

Номер телефона - 89285289333