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

Номер телефона - 89285289333