**Тест по МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации**

**хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Контрольные вопросы. Отвечаем в тетради, (ответы принимаю до 15**

**час. 05.06.)**

1. Опишите, из чего получают натуральные ароматизаторы?
2. Для какого теста используют кисломолочный продукт сметану?
3. Дать определение жировому продукту спред
4. Как и где хранится мука для производства мучных кондитерских

изделий.

1. Что относится к биологическим разрыхлителям?
2. Перечислите измерительное оборудование
3. Как производят санитарную обработку тары, используемую для

транспортировки кондитерских изделий.

1. Как следует хранить кондитерские мешки наполненные кремом?
2. Назовите нормативные и технологические документы для

приготовления сложных хлебобулочных кондитерских изделий.

1. Перечислите оборудование, которое относится к тепловому.
2. Какую муку используют для производства хлебобулочных

кондитерских изделий?

1. Опишите санитарную обработку внутрицеховой тары и инвентаря.
2. Опишите подготовку сливочного масла к использованию.
3. Для применяют крахмал при изготовлении кондитерских изделий?

15. Для чего используют пищевые красители в виде спрея?