

Билет №1

- 1.Технология приготовления воздушных тортов.
2. Ассортимент изделий из пряничного теста.
3. Для приготовления 1000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г дрожжей. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?

Билет №2

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько муки необходимо для приготовления 25 кг слоенного теста для мучных кондитерских изделий.

Билет №3

- 1.Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Ассортимент изделий из песочного теста.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 5 кг сдобного пресного теста на сметане для мучных кондитерских изделий.

Билет №4

- 1.Технология приготовления песочных пирожных.
- 2.Требования к качеству, условия и сроки хранения белкового крема.
- 3.Составьте технологическую схему приготовления помадки сахарной.

Билет №5

- 1.Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 3 кг дрожжевого безопасного теста для хлебобулочных изделий.

Билет №6

- 1.Технология приготовления слоеных тортов.
- 2.Технология приготовления помады.
- 3.Составте технологическую схему приготовления крема белкового заварного.

Билет №7

1. Ассортимент изделий из воздушного теста.
2. Требования к качеству бисквитных пирожных.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 8 кг дрожжевого опарного теста для приготовления булочек .

Билет №8

- 1.Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
- 2.Технология приготовления дрожжевого безопасного теста
3. Составте технологическую схему приготовления крема заварного.

Билет №9

- 1.Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
2. Технологическая схема приготовления сиропов.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления бисквитного п/ф для приготовления бисквитного торта " Сказка" .

Билет №10

1. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
2. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления бисквитного п/ф для приготовления бисквитных нарезных пирожных.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Составьте технологическую схему приготовления пирожных " Эклеры со сливочным кремом".

Билет №12

1. Характеристика сырья и подготовка муки к производству.
2. Технологический процесс приготовления песочного теста.
3. Составьте технологическую схему приготовления торта " Полет"

Билет №13

1. Подготовка яиц к производству хлебобулочных , мучных кондитерских изделий.
2. Технология приготовления хлеба.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления воздушного п/ф .

Билет №14

1. Разрыхлители теста. Понятие. Характеристика.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Составьте технологическую схему приготовления мастики

Билет №15

1. Вкусовые и ароматизирующие вещества. Пищевые кислоты. Виды. Общая характеристика.
2. Технологический процесс приготовления слоеного теста.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления капустного фарша для приготовления кулебяки.

Билет №16

1. Посыпки. Бисквитная, трюфельная, шоколадная посыпки
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Составьте технологическую схему приготовления пряников заварных.

Билет №17

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Характеристика сырья и подготовка крахмала к производству.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления заварного п/ф .

Билет №18

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Составьте технологическую схему приготовления куврижки .

Билет №19

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг. сливочного шоколадного крема " Шарлотт"

Билет №20

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг. сливочного крема " Шарлотт"

Билет №21

1. Использование глазури для отделки кондитерских изделий.
2. Технология приготовления теста дрожжевого теста, с отсдобкой.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг. слоеного дрожжевого теста.

Билет №22

1. Технология приготовления теста на закваске.
2. Использование сахарной мастики и марципана.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг. пряничного сырцового теста .

Билет №23

1. Виды мучных кондитерских изделий .
2. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.
3. Составьте технологическую схему приготовления пирога " Московский" .

Билет №24

1. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг. миндального теста

Билет №25

1. Органолептическая оценка кремов.
2. Технология приготовления миндального теста.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг. дрожжевого теста с " отсдобкой" теста

Билет №26

1. Технология приготовления хлеба.
2. Использование фаршей для приготовления хлебобулочных изделий.
3. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг. фарша мясного.