Тест Контроль знаний

**Уважаемые студенты, просьба отмечать правильные варианты ответов прямо в тесте (выделять жирным, цветным или курсивным шрифтом)**

36) Укажите продолжительность процесса брожения капусты.

1. От 7 до 10 дней
2. От 5 до 12 дней
3. От 10 до 30 дней

37) В чем значение квашения и соления плодов и овощей?

1. Продукт сохраняется более продолжительное время, расширяется ассортимент, Получается продукт с иными свойствами
2. В результате развития бактерий и сбраживания сахаров образуется молочная кислота
3. В подавлении развития гнилостных и других вредных микроорганизмов

38) с какой целью при квашении используется дополнительно сырье?

1. Для изменения цвета капусты
2. Для процесса брожения
3. Для придания приятного вкуса и аромата

39) Какие огурцы используют для засолки?

1. Морщинистые, длиной более 110 мм, пожелтевшие, переросшие
2. Длиной более 140 мм, пожелтевшие, увядшие, морщинистые, салатных сортов, выращенные в теплицах и парниках
3. Увядшие, переросшие, с большим количеством семян, длиной более 120 мм

40) Какое основное сырье используется при квашении?

1. Капуста белокочанная, соль, сахар, морковь
2. Капуста белокочанная, соль, морковь
3. Капуста белокочанная, соль, клюква, лавровый лист

41) Какой дефект возникает в соленых и квашеных овощах при хранении их в теплом помещении?

1. Кислый вкус
2. Порозовение
3. Соленый вкус

42) Овощная икра – к какой группе консервов относиться?

1. Закусочные
2. Обеденные
3. Для детского питания

43) Признаки бомбажа консервов.

1. Негерметичность консервов
2. Вмятина крышки
3. Вздутие крышки и дна банки

44) На чем основано производство овощных консервов?

1. На герметизации овощей
2. На удалении воздуха
3. На герматизации и термической обработки

45) К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек»

1. Закусочные
2. Обеденные
3. Натуральные

46) Причина появления белого осадка на дне банки «Зеленого горошка».

1. Хранение при высокой температуре
2. Высокая температура стерилизации
3. Использование перезрелого гороха

47) Что такое бланширование?

1. Обработка паром
2. Тонкое измельчение
3. Протирание

48) Причина появления дефекта «ржавление банки».

1. Хранение банок, плохо покрытых лаком, при высокой относительной влажности воздуха
2. Хранение банок, плохо покрытых лаком, при низкой относительной влажности воздуха
3. Некачественная стерилизация консервов

49) Причина появления биологического появления бомбажа консервов?

1. Недостаточная стерилизация
2. Высокая температура стерилизации
3. Неосторожное обращение при перевозке

50) Что такое гомогенизация?

1. Обработка паром
2. Прогревание овощей
3. Тонкое измельчение и распределение консервантов

51) Какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?

1. Металлическая
2. Пластмассовая
3. Стеклянная

52) На какие сорта делятся консервы «Зеленый горошек»

1. Не делятся
2. Высший, первый, столовый
3. Экстра, высший, первый сорт и столовый

53) Цвет пшеничной муки в/с?

1. Белый с желтоватым оттенком
2. Белый с сероватым оттенком
3. Белый с легким голубоватым оттенком

54) Назовите сорта пшеничной муки

1. Крупчатка, в/с, 1/с, 2/с
2. В/с, 1/с, 2/с, обойная
3. Крупчатка, в/с, 1/с, 2/с, обойная

55) Цвет сеяной муки?

1. Белый с синеватым оттенком
2. Белый с сероватым оттенком
3. Белый с желтоватым оттенком

56) Какое сырье в хлебопекарном производстве относиться к основному?

1. Сахар
2. Соль
3. Патока

57) Каков срок хранения хлеба из обойной муки?

1. 24 часа
2. 36 часов
3. 16 часов

58) Какое сырье в хлебопекарном производстве относиться к вспомогательному?

1. Соль
2. Дрожжи
3. Потока

59) Каков срок хранения хлеба пшеничного из сортовой муки

1. 24 часа
2. 36 часов
3. 16 часов

60) Для чего используют заварку муки в хлебопечении?

1. Для удлинения сроков хранения и улучшения качества
2. Для повышение кислотности и пористости
3. Для снижения кислотности хлеба

61) Каков срок хранения штучных хлебных изделий массой 200 г и менее?

1. 24 часа
2. 36 часов
3. 16 часов

62)Для чего производят расстойку теста?

1. Для придания аромата тесту
2. Для снижения кислотности
3. Для разрыхления теста

63) Почему не рекомендуется хранить хлеб при температуре 6оС?

1. Поражается картофельной болезнью
2. Быстро черствеет
3. Поражается плесенью

64)В каких условиях хлеб быстро плесневеет?

1. При повышенной влажности воздуха
2. При пониженной температуре
3. При пониженной влажности воздуха

65) Укажите причину дефекта бубликов «притиски»

1. Низкая температура выпечки
2. Недостаточная расстойка тестовых заготовок
3. Плотная посадка тестовых заготовок на поду

66) Какую муку используют для приготовления бубликов?

1. Пшеничную муку первого сорта
2. Пшеничную муку высшего сорта
3. Пшеничную муку второго сорта

67) Укажите сроки хранения бубликов в магазине .

1. 24 часа
2. До 2 месяцев
3. 16 часов

68) Назовите недопустимые дефекты сахара-рафинада.

1. Увлажненная поверхность, посторонние привкусы и запахи
2. Увлажненная, липкая поверхность, наличие комков непробеленного сахара, посторонние привкусы и запахи
3. Наличие непробеленных комков, липкая поверхность

69) Какой сахар-рафинад имеет высокую крепость, медленно растворяется?

1. Прессованный в мелкой фасовке
2. Прессованный со свойствами литого
3. Литой

70) Назовите сырье для производства сахара-песка.

1. Сахарная свекла, сахарный тросник
2. Сахарная свекла
3. Сахарный тросник

71) Какой сахар-рафинад обладает самой меньшей крепостью?

1. Быстрорастворимый
2. Литой
3. Прессованный в мелкой фасовке

72) Назовите недопустимые дефекты сахара

1. Желтый цвет, посторонний запах
2. Потеря сыпучести, желтоватый цвет, посторонний запах и привкус
3. Потеря сыпучести, посторонний привкус