ZALICZENIE

Proszę zapoznać się z materiałem i na podstawie zawartych w nim informacji rozwiązać zamieszczony poniżej test.

Właściwe odpowiedzi zaznacz poprzez podkreślenie lub **pogrubienie** lub cieniowanie.

Można również przesłać same odpowiedzi np. 1B, 2C itd.

Rozwiązane testy proszę przesłać na adres: elasluzbowy@wp.pl

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

**TEST 2 – PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW DO PRODUKCJI**

**Termin: 25.03.2021**

1. Jak nazywa się drogę jaką odbywa mąka z magazynu głównego do ciastowni?
2. ciąg mączny
3. ciąg mechaniczny
4. ciąg pneumatyczny
5. Mąka dojrzała (odleżała po przemiale zboża) charakteryzuję się:
6. większą ilością witamin z grupy B
7. lepszymi właściwościami wypiekowymi
8. dużą zawartością skrobi
9. Jaka jest temperatura leżakowania mąki pszennej po przemiale?
10. 21 °C
11. 16 °C
12. 18 °C
13. Co zaliczamy do składników głównych ciast piekarskich(bułkowych i chlebowych):
14. mąka, cukier, woda
15. mąka, woda, drożdże, sól
16. mąka, margaryna, jaja, sól
17. W jakiej postaci należy dozować sól do ciasta:
18. w postaci roztworu soli
19. po przesianiu
20. wymieszaną z mąką

**TEST 3 – WYTWARZANIE CIAST PSZENNYCH I ŻYTNICH**

**Termin: 31.03.2021**

1. Jaki rodzaj fermentacji występuję przy prowadzeniu ciast pszennych?
2. fermentacja alkoholowa
3. fermentacja mlekowa
4. fermentacja octowa
5. Za pomocą jakich bakterii odbywa się ukwaszanie ciasta żytniego?
6. bakterii octowych
7. bakterii mlekowych
8. bakterii masłowych
9. Chleb mieszany produkuję się z mieszaniny:
10. mąki pszennej i żytniej
11. z półproduktów (zakwasy lub rozczyny) prowadzonych osobno z mąki żytniej lub pszennej
12. z mąki pszennej i kukurydzianej
13. Jakie znasz etapy ukwaszania ciasta żytniego w metodzie 2-fazowej:
14. kwas i ciasto
15. półkwas i ciasto
16. przedkwas i ciasto
17. Jak nazywa się inaczej prowadzenie bezpośrednie ciasta pszennego:
18. prowadzenie bezrozczynowe
19. prowadzenie rozczynowe
20. prowadzenie dwufazowe