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.

Rozwiązany test proszę przesłać na adres: elasluzbowy@wp.pl

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

**TEST II**

**CIASTA KRUCHE, FRANCUSKIE, PARZONE, PIERNIKOWE**

**Termin: 02.03.2021**

1. Ciasto półkruche spulchniane jest za pomocą
2. drożdży
3. gorącego powietrza
4. pary wodnej
5. proszku do pieczenia
6. Zaznacz grupę wyrobów z ciasta kruchego.
7. keks, ciasto ponczowe ptysie, baletki.
8. babka poznańska, tort camargo, keks.
9. szarlotka, babeczki z nadzieniem, mazurek.
10. sernik, rolada, stefanka, mazurek.
11. W cieście kruchym stosunek mąki do tłuszczu i do cukru jest taki, jak
12. 1:2:3
13. 2:3:1
14. 3:1:2
15. 3:2:1
16. Do przygotowania ciasta kruchego używa się składników w proporcjach 1-2-3. W którym przypadku składniki są wymienione we właściwej kolejności?
17. mąka, cukier, tłuszcz.
18. tłuszcz, mąka, cukier.
19. tłuszcz, cukier, mąka.
20. cukier, tłuszcz, mąka.
21. Dlaczego ciast kruche należy schłodzić po wyrobieniu?
	1. aby zawarte w składnikach białko napęczniało.
	2. aby skrobia napęczniała.
	3. aby ciasto było bardziej kruche po upieczeniu.
	4. aby cukier się rozpuścił, a tłuszcz stwardniał.
22. Zjawisko ,,zaciągnięcia ciasta” spowodowane jest
	1. zbyt długim wyrabianiem ciast kruchych.
	2. zbyt dużym nasączeniem wyrobów z ciasta.
	3. niewłaściwym formowaniem wyrobów.
	4. przetrzymaniem wyrobów w wilgotnym pomieszczeniu.
23. Który z poniższych wyrobów przyrządza się z ciasta francuskiego?
	1. paczek.
	2. placek z kruszonką.
	3. ptyś.
	4. napoleonka.
24. Zaznacz przyprawy korzenne stosowane do piernika.
	1. gałka muszkatołowa, bazylia.
	2. cynamon, imbir, pieprz, kolenda.
	3. pieprz, cynamon, goździki, imbir, gałka muszkatołowa.
	4. rozmaryn, pieprz, cynamon, imbir.
25. Które z wymienionych ciast leżakuje nawet powyżej kilku tygodni?
	1. drożdżowe.
	2. francuski.
	3. piernikowe.
	4. leżakowe.
26. Którą grupę wypieków przyrządza się wyłącznie z ciasta listkowego francuskiego?
	1. strucla jabłkowa, kokardy, buszejki.
	2. paszteciki, rolada z bita śmietaną.
	3. paluszki serowe, paszteciki francuskie, croissant.
	4. kieszonki z serem, kieszonki z jabłkami, biszkopty.
27. W jaki sposób należy dodać jaja do masy parzonej na ciasto ptysiowe?
	1. do bardzo gorącej masy dodawać stopniowo całe jaja, cały czas mieszając.
	2. do ochłodzonej masy dodawać stopniowo całe jaja , cały czas mieszając.
	3. do gorącej masy dodać ubite białka.
	4. do ochłodzonej masy dodawać stopniowo żółtka, cały czas mieszając.
28. Które z poniższych wypieków przyrządza się z ciasta parzonego?
	1. ptysie.
	2. keksy.
	3. strucle.
	4. paluszki serowe.

**TEST III**

**CIASTA DROŻDŻOWE, BISZKOPTOWE I BISZKOPTOWO -TŁUSZCZOWE**

**Termin: 09.03.2021**

* + 1. Zaznacz grupę, która zawiera tylko ciasta spulchniane głównie metodą fizyczną.
	1. biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe.
	2. drożdżowe, piernikowe.
	3. biszkoptowe, parzone.
	4. półkruche, piaskowe.
1. Jakie ciasto przygotowuje się w następujący sposób: całe jaja ubić z cukrem, dodać przesianą mąkę, formować, piec?
	1. ciasto parzone.
	2. ciasto biszkoptowe.
	3. ciasto drożdżowe.
	4. ciasto piaskowe.
2. Zaznacz grupę wyrobów z ciasta biszkoptowego.
	1. tort bezowy, biszkopciki, rolada biszkoptowa.
	2. zebra, biszkopt z jabłkiem, ciastka biszkoptowe.
	3. babeczki biszkoptowe, tort camargo, rolada biszkoptowa.
	4. babeczki biszkoptowe, rolada biszkoptowa, biszkopciki.
3. Zaznacz wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.
	1. zebra, babka piaskowa, keks.
	2. babeczki biszkoptowe, rolada biszkoptowa, biszkopciki.
	3. zebra, biszkopt z jabłkiem, ciastka biszkoptowe.
	4. tort bezowy, biszkopciki, rolada biszkoptowa.
4. W którym rodzaju wypieku środkiem spulchniającym są drożdże?
	1. croissant.
	2. ptyś.
	3. rurka francuska nadziewana.
	4. strucla.
5. Które wypieki przyrządza się z ciasta drożdżowego?
	1. baby z rumem i placki z kruszonką.
	2. croissanty i ptysie.
	3. eklerki i tarta letki.
	4. ptysie i ciastka karbowane.
6. Zaznacz grupę wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.
	1. keks, ciasto parzone, ptysie, baletki.
	2. babka poznańska, tort camargo, keks.
	3. szarlotka, babeczki z nadzieniem, rogaliki, mazurek.
	4. sernik, rolada, stefanka, mazurek.
7. W której grupie wyrobów występują wyłącznie wyroby z ciasta drożdżowego?
	1. pizza, strucla jabłkowa, pączki.
	2. pączki, rogaliki francuskie, diablotki.
	3. ptysie, babka piaskowa, keks.
	4. strucla makowa, szarlotka, ptyś.
8. Substancje smakowo-zapachowe do ciast dodaje się
	1. na początku przyrządzania ciasta, aby się dobrze rozprowadziły.
	2. w trakcie studzenia wyrobu.
	3. pod koniec przyrządzania masy ciasta, aby się nie ulotniły.
	4. do gorącego wyrobu.
9. Mazurek to
	1. rodzaj wyrobu kulinarnego.
	2. rodzaj ciasta imieninowego.
	3. rodzaj ciasta regionalnego.
	4. rodzaj ciasta wielkanocnego.