**Материалы для дистанционного обучения студентов по дисциплине «ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Группа: 36Т

Преподаватель: Фомин Р.Б.

**Вопросы для самопроверки**

(Источником является лекция «Технологический приготовления миндального полуфабриката», Л.З. Шильман «Технология кулинарной продукции» п.15.1).

1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Для приготовления пирожного «Воздушного» с кремом необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:

А. Заготовки для пирожного «Воздушного» с кремом имеют форму круглую или овальную.

Б. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре 120 -130ᵒ С.

2. Определите вес пирожного «Воздушного» с кремом

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г. Е.65г. Ж.70г. З.75г. И. 80г.

3. Вставьте пропущенные слова в предложение (каждый \_\_\_\_\_\_ одно слово)

Пирожного «Воздушное» с кремом

Готовое воздушное \_\_\_\_\_\_\_\_\_ выкладывают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мешки с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ трубочкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 15 -18 мм и отсаживают заготовки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ формы на листы, выстланные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ и посыпанные \_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Определите вес пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г. Е.65г. Ж.70г. З.75г. И. 80г.

5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)

А. Воздушный полуфабрикат

Б. Крем «Шарлотт»

В. Крем белковый

Г. Крем сливочный (основной)

6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)

Пирожного «Миндальное»

А. При приготовлении Миндального теста используют химический.

Б.Миндальный полуфабрикат выпекают при температуре 150-160ᵒС.

7. Определите вес пирожного «Миндальное»

А. 42г Б. 45г В. 48г Г. 50г Д. 55г. Е.65г. Ж.70г. З.75г.

8. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия

Пирожное «Воздушное» с кремом

Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)

Пирожное «Миндальное»

**Тема: «Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката»**

(Источником является Аноримова Г.А. Кулинария из-во «Академия», 2016 г, стр.160)

Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовлении вафельного полуфабриката.