**Тема: Рецептура изделий из слоеного теста**

Задание:

1.Изучить рецептуры изделий из слоеного теста и ответить письменно на тестовые вопросы.

2.Решите ситуационную задачу.

**Эл. почта :** [**missis.Sveta1983@mail.ru**](mailto:missis.Sveta1983@mail.ru)

Тест на тему «Слоеное тесто»

**1.При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:**

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

**2. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:**

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

**3.Температура выпечки слоеного теста:**

а) 180

б) 200

в) 250

**4.Чем больше изделие, тем температура выпечки:**

а) ниже

б) выше

в) не имеет значения

**5.Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:**

а) соль

б) крахмал

в) лимонную кислоту

**6.Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:**

а) высокое

б) низкое

в) среднее

**7.Готовое изделие должно быть:**

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

**8.Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:**

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

**9.Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:**

а) исчезла влага

б) масло было пластичней

в) лучше размягчилось

**10.Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:**

а) 277

б) 265

в) 256

**Задача:**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт пирожков слоеных с повидлом и 100 шт. языки слоеные.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий

2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5. Языки слоеные имеют неравномерный подьем и вздутые. Причина этого порока, как не допустить это на практике.