

Урок № 41. Тематичне оцінювання № 2

Контрольні Запитання і Завдання

1. Як використовують креми у кондитерському виробництві?
2. Яких правил і вимог необхідно дотримуватися при приготуванні кремів?
3. Які вимоги висуваються до обладнання, посуду і інвентарю, що використовують при приготуванні кремів?
4. Який термін придатності до споживання, виробів, оздоблених кремами: масляними, білковими, заварними?
5. Як приготувати сиропи для кремів «Шарлот» і «Глясе»?
6. Назвіть креми, які готують на основі крему «Шарлот».
7. Яка особливість приготування ароматизованих масляних кремів?
8. Які основні правила приготування білкових кремів?
9. У чому полягають відмінності приготування білкових кремів: сирцевого, заварного, «Зефір»?
10. Чому заварний крем має такий короткий термін використання?
11. Як можна продовжити термін придатності до використання вершкових і сметанних кремів?

Виконані завдання відправляйте на електронну адресу :

irina.dnepr.29@gmail.com