

1. Do grupy wyrobów z ciasta obgotowywanego należą

- A. eklery i sokoły.
- B. precle i obwarzanki.
- C. faworytki i bajaderki.
- D. makaroniki i kokosanki.

2. Na rysunku przedstawiono wyroby z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. listkowego.
- D. drożdżowego.



3. Ze zmiądzonych migdałów i cukru pudru w proporcji 1 : 1 otrzymuje się

- A. grylaż.
- B. kajmak.
- C. gianduję.
- D. marcepan.

4. Wyroby z ciasta parzonego po wypieczeniu charakteryzują się

- A. elastycznym, lekko zbitym miękiszem.
- B. dużymi komorami powietrznymi.
- C. równomiernym uwarstwieniem.
- D. drobnoporowatym miękiszem.

5. Wyroby z ciasta piernikowego dłużej zachowają wilgotność, jeżeli do sporządzenia ciasta zastosuje się dodatek

- A. aromatów.
- B. barwników.
- C. mąki żytniej.
- D. mąki krupczatki.

6. Materiałem pomocniczym stosowanym w procesie produkcji ciastek bankietowych jest

- A. blat biszkoptowy.
- B. cukier waniliowy.
- C. śmietanka kremowa.
- D. foremka aluminiowa.

7. Blaty do produkcji karpatki wykonane są z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. francuskiego.
- D. biszkoptowego.

8. Które wyroby otrzymuje się z ciasta bezowego połączonego ze zmielonymi migdałami lub orzechami?

- A. Beziki.
- B. Słomki.
- C. Kokosanki.
- D. Makaronik

9. Wskaż przyczynę występowania pęcherzy na powierzchni pierników drobnych.

- A. Zaciągnięcie ciasta.
 - B. Zbyt wysoka temperatura wypieku.
 - C. Zbyt mała ilość środków słodzących.
 - D. Nadmierna ilość syropu skrobiowego.
10. Który wyrób powstaje z ciasta zbijanego?
- A. Baletki.
 - B. Tartaletki.
 - C. Kocie języczki.
 - D. Róże karnawałowe
11. Zaparzanie przypraw korzennych należy zastosować przy sporządzaniu ciasta
- A. biszkoptowo-tłuszczowego.
 - B. drożdżowego.
 - C. piernikowego.
 - D. kruchego.
12. Który wyrób sporządza się z ciasta obgotowywanego?
- A. Precele.
 - B. Buszejki.
 - C. Bajaderki.
 - D. Makaroniki.
13. Wyrobem cukierniczym sporządzanym z ciasta półfrancuskiego, nadziewanym masą z białego maku z bakaliami i aromatem migdałowym, jest
- A. tort marcello.
 - B. bitka z makiem.
 - C. rogalik pinolowy.
 - D. rogal świętomarciński
14. Ze względu na niską temperaturę rozkładu do smażenia faworków nie nadaje się
- A. ceres.
 - B. masło.
 - C. smalec.
 - D. frytura
15. Do dekoracji ciastek karpotka należy zastosować
- A. kakao.
 - B. owoce.
 - C. cukier puder.
 - D. bitą śmietanę.
16. Z okruchów i okrawków powstających podczas produkcji ciast, ciastek i tortów sporządza się
- A. rogaliki pinolowe.
 - B. ciastka piankowe.
 - C. bajaderki.
 - D. beczułki.
17. Miód naturalny należy zastosować do produkcji
- A. mas serowych.
 - B. tortów owocowych.
 - C. pierników sztukowych.

D. kremów śmietankowych.

18. Głównym czynnikiem spulchniającym wyroby z ciasta piernikowego jest

- A. powietrze.
- B. para wodna.
- C. kwaśny węglan sodu.
- D. napowietrzzone białka.

19. Proces konszowania przeprowadza się podczas produkcji

- A. kajmaku i karmelu.
- B. kremów i galaretek.
- C. kuwertury i czekolady.
- D. marcepanu i mas gryłażowych

20. Technikę smażenia w głębokim tłuszczu należy zastosować przy produkcji

- A. faworków i gniazd poznańskich.
- B. precelków i obwarzanków.
- C. sękaczy i kołaczyków.
- D. strucli i bajaderek.

21. Zamieszczony fragment instrukcji technologicznej dotyczy produkcji

..przesiej mąkę, wszystkie składniki połącz wyrabiając gładkie ciasto, zbijaj wałkiem do momentu pojawienia się pęcherzyków, rozwałkuj, uformuj i usmaż...

- A. sękacza.
- B. pączków.
- C. rogalików.
- D. faworków.

22. Do spulchniania ciast piernikowych wykorzystuje się

- A. drożdże prasowane.
- B. silne napowietrzanie.
- C. chemiczne środki spulchniające.
- D. ubijanie za pomocą wałka przez 15 minut.

23. Formowanie ciasta przez wyciskanie workiem cukierniczym wykorzystuje się przy produkcji

- A. eklerków.
- B. pierników.
- C. krawatów.
- D. precelków

24. Ile blatów wuzetki należy użyć, aby uzyskać 3000 porcji, jeżeli z jednego blatu uzyskuje się 60 porcji?

- A. 18 blatów.
- B. 20 blatów.
- C. 50 blatów.
- D. 60 blatów.