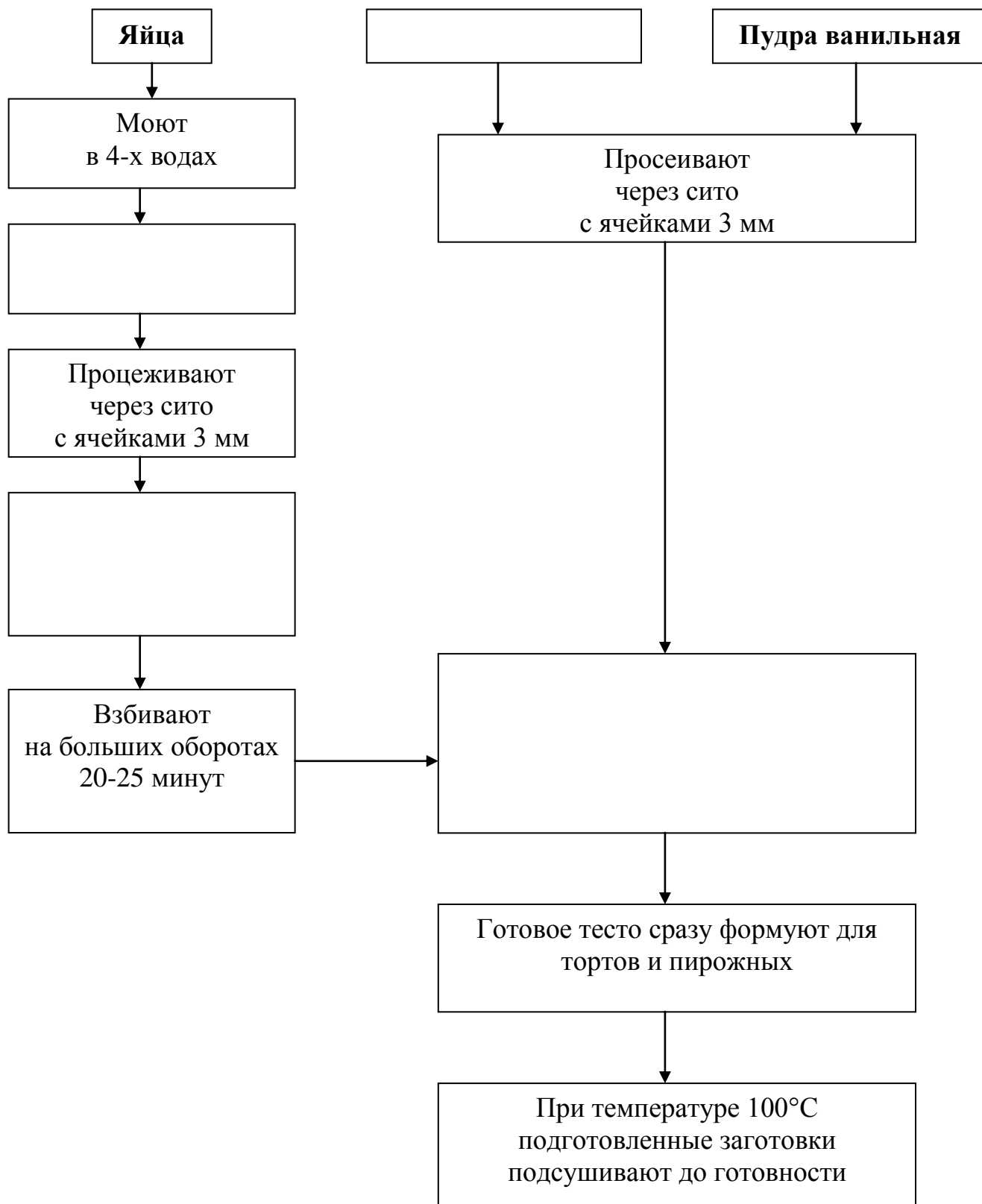


3. Заполните пустые ячейки в технологической схеме приготовления воздушного полуфабриката



КАРТОЧКА-ЗАДАНИЕ

(по закреплению усвоения нового материала)

Фамилия учащегося _____

1. Обведите цифры правильного набора сырья для приготовления воздушного полуфабриката

1. Пудра сахарная, меланж яичный, ванильная эссенция.
2. Сахар-песок, яичный белок, пудра ванильная.
3. Сахар-песок, яичный белок, пудра ванильная, лимонная кислота.
4. Пудра сахарная, яйцо диетическое, ванильная эссенция, лимонная кислота.
5. Сахар-песок, меланж желтковый, ромовая эссенция, лимонная кислота.

2. Соотнесите требования к качеству к массе и к полуфабрикату, ответы запишите буквенно-цифровой индексацией

1. Требования к качеству к готовому воздушному полуфабрикату перед выпечкой	А. белого цвета Б. сухой на вид В. крупнопористый Г. пенообразный
2. Требования к качеству к выпеченному воздушному полуфабрикату	Д. воздушный Е. однородный Ж. хрупкий З. пышный И. рассыпчатый

КАРТОЧКА-ЗАДАНИЕ

(по проверке выполнения домашнего задания)

Фамилия учащегося _____

1. Допишите в таблице не достающие слова

Виды брака	Причины возникновения
Воздушная масса в конце взбивания _____ в объеме и осела	-после добавления сахара массу взбивали больше _____ минут
Воздушная масса при «_____» расплывается	-при взбивании белков не выдерживался технологический режим -имеются следы _____ на посуде -излишки _____ в тесте
Выпеченный воздушный полуфабрикат _____ цвета	- _____ температура выпечки
Выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после _____	- _____ время выпечки

2. Заполните пустые ячейки в технологической схеме приготовления воздушного полуфабриката

