**Виды теста и выпечки.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название теста | Особенность приготовления | Название выпечки |
| 1. |  | Готовят с использованием дрожжей |  |
| 2. |  | Многократно раскатывают и складывают (образуется много слоёв) |  |
| 3. | заварное |  | Эклеры, профитроли |
| 4. |  | Разрыхлителем служат взбитые с сахаром яйца | Бисквитные торты и пирожные |
| 5. |  | Тесто готовят с большим количеством масла и сахара, разрыхлитель - сода | Печенье, песочное пирожное |
| 6. |  |  | Пряники и коврижки |

Проверочная работа 1 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | утверждения | да | нет |
|  | Для приготовления любого вида теста нужны дрожжи |  |  |
|  | Яйца перед приготовлением теста нужно хорошо вымыть |  |  |
|  | Современное пряничное тесто приготовляют только на меду |  |  |
|  | В бисквитном тесте в качестве разрыхлителя выступают взбитые с сахаром яйца |  |  |
|  | Песочное тесто так называют, так как изделия из него обладают рассыпчатостью |  |  |

Проверочная работа 2 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | утверждения | да | нет |
|  | При приготовлении выпечки можно использовать только пищевые красители |  |  |
|  | Муку при приготовлении теста не просеивают |  |  |
|  | В процессе выпечки в бисквитном тесте образуется полость, которую заполняют кремом |  |  |
|  | Песочное тесто готовят с большим количеством масла и сахара, разрыхлителем служит сода |  |  |
|  | Из дрожжевого теста готовят торт «Наполеон» |  |  |