

Тест по технологии

Мучные изделия

7 класс

1. Для выпечки теста необходимы
 - А) формы-выемки, шприц кондитерский
 - Б) миски, кухонные разделочные доски
 - В) листы, противни, формы (разъемные, силиконовые)
2. Скалка для раскатывания теста должна быть
 - А) ровной, чуть шероховатой, с небольшими зазубринами
 - Б) гладкой, без зазубрин
 - В) гладкой, с небольшими зазубринами
3. Скалки с рельефной поверхностью используют
 - А) для разделки теста
 - Б) для раскатки теста
 - В) для нанесения рисунка на тесто
4. Для замешивания теста, взбивания яиц и масла лучше всего подходят
 - А) формы-выемки
 - Б) миски с высокими стенками и выпуклым дном
 - В) листы и противни
5. Для выпечки мучных изделий чаще всего используют
 - А) ячменную, кукурузную муку
 - Б) пшеничную, ржаную муку
 - В) ржаную, гречневую муку
6. Хорошая мука должна быть
 - А) сухой, хорошо разбухать, не иметь привкуса и запаха
 - Б) немного влажной, иметь горьковатый или кисловатый привкус
 - В) сухой, иметь сладкий привкус
7. Основным продуктом для приготовления теста
 - А) молоко
 - Б) сметана
 - В) мука
 - Г) сахар
8. Смесь муки и жидкости в определенной пропорции называется
 - А) тесто
 - Б) выпечка
 - В) мучная смесь
9. Тесто, приготовленное без дрожжей
 - А) бисквитное
 - Б) слоеное
 - В) пресное
10. Кондитер
 - А) специалист, занимающийся приготовлением различных блюд
 - Б) специалист, занимающийся приготовлением различных видов теста, кремов, выпеканием и украшением продукции
 - В) специалист, занимающийся сервировкой праздничного стола

Ответы на тест по технологии
Мучные изделия
7 класс

1-В
2-Б
3-В
4-Б
5-Б
6-А
7-В
8-А
9-В
10-Б