Тести по темі « Вафель не тісто»

1.Який на вигляд вафельний напівфабрикат?Якого кольору?

2. Який середній вміст клейковини пшеничного борошна для приготування вафельного напівфабрикату?

3.Яка повинна бути температура води при замішуванні тіста?

4.Як впливає вміст цукру на властивість вафельного тіста?

5.Через який проміжок часу можна згортати вафельні листи у трубочку?

6. Яка вологість готового вафельного тіста?

7. Яка повинна бути температуру вафельного тіста.

8.Що буде відбуватися при підвищеної температури готового тіста?

9. Як потрібно добавляти борошно у бачок збивальної машини?

10.Які правила випікання вафельних листів?

11.Який час випікання вафельних листів?

12. Які вимоги до якості вафельного напівфабрикату?