TEST – PRZEMYSŁ PIEKARSKI

1. Pieczywo pszenne półcukiernicze produkuje się:
   1. z mąki żytniej, wody i soli
   2. z mąki pszennej, żytniej i drożdży
   3. z mąki pszennej, żytniej, cukru i soli
   4. z mąki pszennej, drożdży, cukru i tłuszczu
2. Siatkę glutenową w cieście z udziałem mąki pszennej tworzą:
   1. skrobia i enzymy
   2. glutenina i gliadyna
   3. węglowodany
   4. błonnik
3. Wybierz cechy mąki o dobrych właściwościach wypiekowych:
   1. zdolność do zatrzymywania gazów
   2. zdolność do wytwarzania dwutlenku węgla
   3. duża zdolność do wchłaniania wody
   4. wszystkie cechy są prawdziwe
4. Do spulchniania ciasta pszennego wykorzystuje się:
   1. bakterie
   2. drożdże
   3. amoniak
   4. powietrze
5. Wybierz główną mikroflorę ciast żytnich:
   1. drożdże i pleśnie
   2. bakterie octowe
   3. bakterie mlekowe
   4. drożdże i bakterii octowe
6. W przesiewaczu do mąki wykorzystuje się siłę:
   1. grawitacji
   2. ścinającą
   3. rozrywającą
   4. odśrodkową
7. Wskaż metody sporządzania ciast pszennych:
   1. pięciofazowe
   2. na kwasie i rozczynie
   3. na żurkach
   4. jedno i – dwufazowe
8. Wybierz urządzenie do formowania kęsów ciasta w piekarstwie:
   1. dzielarki i mieszarki
   2. głowice wyciskające i noże strunowe
   3. zaokrąglarki i rogalikarki
   4. głowice wyciskające i wyciskacze
9. Zwilżanie kęsów ciasta przed wypiekiem ma na celu:
   1. zapobieganie rozlewaniu się kęsów
   2. poprawę kształtu kęsów ciasta
   3. usunięciu nadmiaru CO2
   4. zapobiegnie wysuszeniu i pękaniu skórki