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