

ТЕМА 5. Технологія виробництва хліба.

Питання для самоперевірки

1. Характеристика основної сировини для виробництва хліба.
2. Вимоги до якості дріжджів, що використовують для додавання у тісто.
3. Від яких факторів звлежить швидкість молочнокислого бродіння тіста?
4. Яка мета процесу основного вистоювання тіста?
5. Які зміни відбуваються у тістовій заготовці при її випіканні?
6. Які вимоги ставлять до приміщень пекарень?
7. Який асортимент виробів характерний для невеликих пекарень?
8. Які технології доцільно використовувати на пекарнях?
9. Які технології приготування тіста доцільно використовувати на пекарнях?
10. Надайте порівняльну характеристику способів приготування дріжджового тіста.
11. У чому полягають відмінності різних способів тістovedення ?
12. Які мікробіологічні, біохімічні та фізико-хімічні процеси відбуваються під час випікання тістових заготовок?