

ТЕМА 7. Особливості роботи кондитерського цеху в умовах міні-виробництв.

Питання для самоперевірки

1. На які групи розділяють борошняні кондитерські вироби в залежності від технології виробництва і сировини?
2. Яка технологія виготовлення затяжного печіва?
3. Скільки борошна витрачається на приготування опари при виробництві галет?
4. Що є основною сировиною для виробництва усіх кондитерських виробів?
5. З яких стадій складається технологія отримання карамелі?