

ТПХМиКИ

Задание: Используя учебник Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» стр 52-62 ответьте в рабочей тетради на вопросы :

1. Запишите назначение кремов.
2. Допускается ли хранение остатков крема ?
3. Запишите температурный режим хранения крема в холодильном шкафу.
4. На какие группы делят крема?
5. Запишите назначение кремов сливочных.
6. Запишите назначение кремов белковых .
7. Запишите назначение кремов заварных.
8. Запишите технологию приготовления : крем сливочный (основной), крем сливочный Новый, крем Шарлотт, крем Гляссе, крем белковый заварной, крем белковый на агаре, крем заварной