Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Борисовский агромеханический техникум»

**Кроссворд**

по МДК 05.02 «**Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

***43.01.09 Повар, кондитер***

***Составила:***

***Пономарева Олеся Валерьевна,***

***студентка ОГАПОУ «БАМТ» группы №8 «Повар, кондитер»***

***Руководитель:***

***Борзенко Инна Ивановна,***

***преподаватель дисциплин профессионального цикла***

**Борисовка 2021г.**

# Кроссворд к теме «Приготовление вафельного теста и изделий из него»

# По горизонтали:

# Электроприбор для выпечки вафельных листов.

# 7. Какое получается тесто после выпечки листов?

# 9. Тесто по консистенции схожее с вафельным.

# По вертикали:

# Какое получается тесто при меньшей влажности?

# 3.Во время выпечки вафельных листов выделяется……

# 4. Разрыхлитель, используемый в вафельном тесте.

# 5. Основной компонент вафельного теста.

# 6. Дефект, возникающий в результате формовки вафельных трубочек.

# 8. Продукт, которым можно заменить яйца в вафельном тесте.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |  |  |  |  | **8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **3** |  |  |  |  | **4** |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **9** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Эталон ответов к кроссворду по теме

# «Приготовление вафельного теста и изделий из него»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |  |  |  |  | **8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | т |  |  |  |  | м |
|  |  |  |  | **5** |  |  |  |  |  |  |  |  | **7** | х | р | у | п | к | о | е |
|  |  | **3** |  | м |  |  | **4** |  | **2** |  |  |  |  |  | е |  |  |  |  | л |
|  |  | в |  | у |  |  | с |  | з |  |  |  |  |  | щ |  |  |  |  | а |
| **1** | э | л | е | к | т | р | о | в | а | ф | е | л | ь | н | и | ц | а |  |  | н |
|  |  | а |  | а |  |  | д |  | т |  |  |  |  |  | н |  |  |  |  | ж |
|  |  | г |  |  |  |  | а |  | я |  |  |  |  |  | а |  |  |  |  |  |
|  |  | а |  |  |  |  |  |  | н |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | у |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | т |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **9** | б | л | и | н | н | о | е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Список использованных источников**

1. Анфимова Н. А. Кулинария. – Москва: Академия, 2018.
2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Академия, 2018.

**Интернет-ресурсы:**

Картинки.

https://fedsp.com/catalog/food/konditerskie-izdeliya-sladosti/vypechka/vafelnye-trubochki-s-varenoy-sgushchenkoy-85466462