Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Борисовский агромеханический техникум»

**Кроссворд**

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

по теме: «Вафельное тесто»

*Профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер*

**Составила:**

**Петрякова Ангелина Сергеевна**

студентка группы №8 «Повар, кондитер»

**Руководитель:**

**Борзенко Инна Ивановна**преподаватель дисциплин

профессионального цикла

Борисовка, 2021г.

**Кроссворд**

**По вертикали:**

2. При его отсутствии вафельные листы теряют хрустящие свойства.

3. Разрыхлитель теста.

4. Часть яйца уменьшающая «отек» при выпечке вафель.

5. Белки муки.

10. Яйцепродукт, которым можно заменить яйца.

**По горизонтали:**

1.Аппарат для выпечки вафель.

6. Они образуются при плохом взбивании теста миксером.

7. Тесто аналогичное блинному.

8. Основное сырье теста.

9. Рабочий орган миксера для взбивания теста.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **5** |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **6** |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **7** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **8** |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | **4** |   |   |   | **3** |   | **2** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | **10** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **9** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Эталон ответов**

**к кроссворду по теме «Вафельное тесто»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **5** |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **6** | к | о | м | к | и |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | л |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **7** | в | а | ф | е | л | ь | н | о | е |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | й |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **8** | м | у | к | а |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | **4** |   |   |   | **3** |   | **2** |   |   |   |   |   | о |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | ж |   |   |   | с |   | с |   |   |   |   |   | в |   |   |   |   |   |
|   |   |   | **1** | э | л | е | к | т | р | о | в | а | ф | е | л | ь | н | и | ц | а |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | л |   |   |   | д |   | х |   |   |   |   |   | н |   |   |   |   |   |
|   |   | **10** |   |   |   | т |   |   |   | а |   | а |   |   |   |   |   | а |   |   |   |   |   |
|   |   | м |   |   |   | о |   |   |   |   |   | р |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **9** | в | е | н | ч | и | к |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | л |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | а |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | н |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | ж |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

**Использованные источники**

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

*Картинки*. vafli\_v\_elektrovafelnice\_-\_13\_luchshix\_receptov\_\_topvkusniashki.ru/wp-content/uploads/2020/02/topvkusniashki\_ru-3.jpg