

1. Jakie substancje dodatkowe stosuje się w produkcji cukierniczej?
2. Jakie ciasta sporządza się z mąki o mocnym, a jakie z mąki o słabym glutenie?
3. Jakie czynniki powodują nieodwracalne zniszczenie drożdży?
4. Jaki wpływ na jakość gotowych bez ma za wysoka temperatura wypieku?
5. Omów na przykładach, w jaki sposób sporządza się kremy zaparzone.
6. Czym różni się makaroniki od bezików?
7. Wymień dwa urządzenia służące do pomiaru ciśnienia.
8. Jak należy zachować się w przypadku sytuacji awarii maszyny, podczas której ucierpiał pracownik?
9. Porównaj ze sobą przesiewacz odśrodkowy i bębnowy.
10. W jaki sposób przygotowuje się grunt do ciasta francuskiego?
11. Jak długo można przechowywać glazurę pomadową i glazurę cukrowo-białkową?
12. Czym różni się karpatka od napoleonki?
13. Jakie maszyny wykorzystuje się do wypieku wafli?
14. Wymień drobny sprzęt i narzędzia ręczne stosowane do wytwarzania i dekorowania tortów.
15. W jaki sposób napowietrzana jest masa lodowa we frezerze?
16. Z jakiego powodu sporządza się mleczko drożdżowe, dozując drożdże do ciasta?
17. Wyjaśnij, dlaczego nie wszystkie świeże owoce mogą być używane do sporządzania galaretek?
18. Wyjaśnij, w jaki sposób należy używać barwników płynnych, barwników w żelu i barwników w proszku, uwzględniając do jakiego półproduktu są stosowane?
19. Jakie zastosowanie w produkcji cukierniczej mają zagęszczone soki owocowe?
20. Jaką rolę spełnia kwaśny węglan sodu przy produkcji pierników?
21. Porównaj proces pasteryzacji i sterylizacji mleka.
22. Wyjaśnij, co wyróżnia spośród lodów sorbety?
23. Jakie mogą być przyczyny otrzymania wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o małej objętości i ze zbitym miękiszem?
24. Porównaj metodę przygotowania ciasta biszkoptowego na ciepło i na zimno.
25. Wymień dwa urządzenia wykorzystywane podczas przygotowywania czekolady.
26. W jakim celu w produkcji cukierniczej stosuje się gniotowniki?
27. Do czego w cukiernictwie wykorzystuje się aerografy?