**Группа ¾**

**МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

**Зачёт**

1. Расскажите как проходит активация дрожжей?
2. С помощью чего замешивается тесто?
3. Технология приготовление густой и жидкой опары?
4. Санитарное состояние хлебозавода?
5. Санитарное состояние работника?
6. Технология приготовления миндального теста?
7. Правила работы на тестоокруглительной машине?

**СДАТЬ ВСЕМ!!!!!!! ИНАЧЕ НЕ АТТЕСТУЮ!!!!!**