

Технологічний диктант
з теми «Солодка група консервів»

1. Дайте визначення поняттю «варення».
2. В чому суть консервування цукром?
3. Що таке повидло?
4. Чим відрізняється джем від варення?
5. Для чого варять варення за кілька прийомів?
6. Назвіть вимоги до сировини для джему.
7. Що необхідно додати, якщо сировина для варіння джему не відповідає вимогам?
8. Назвіть три способи варіння повидла.
9. З чого готують желе?
10. В чому можна варити варення?
11. Як визначити готовність варення?
12. Чому не можна зберігати сухий цукор в приміщенні, де фасують варення?
13. Підготуйте абрикоси та груші для варіння варення.
14. Що можна використовувати для приготування сиропу для варення?
15. Що таке дифузійно-осмотичні процеси при варінні варення?
16. Що таке інвертний цукор? Як він утворюється?
17. Що таке зацукровування?
18. На які товарні сорти поділяється варення і джем?
19. Що таке конфітур?
20. Що проводять з сульфітованим пюре перед варінням повидла?