**Тест**

**по теме: «Какао-порошок. Шоколад»**

1. Какой шоколад не содержит теобромин?

* Белый
* Обыкновенный
* Десертный

2. Когда возникает сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде?

* при высокой температуре
* при резких колебаниях температуры
* при t-2\*С

3. Какой группы шоколад имеет более темный цвет, тонкую горечь, сильный аромат?

* Десертный
* Обыкновенный
* Пористый

4. Основным компонентом натурального шоколада является:

* Какао-порошок
* Ванилин
* Какао-масло

5. Что добавляется в шоколад «АЛЕНКА»?

* Орехи
* Молоко
* Джем

6. Почему нельзя допускать резких колебаний температур при хранении шоколада?

* Осаливание
* Появляется горечь
* Поседение

7. Почему шоколад становится пористым?

* В вакуум-камерах
* Нагнетание углекислым газом
* Заполняют кислородом

8. В какой шоколад добавляют небольшое количество соли?

* Гвардейский
* Российский
* Рот-Фронт

9. Как называется кондитерское изделие в которое входят такие компоненты как сахар, растительные жиры, эмульгаторы, ароматизаторы идр.?

* Плитка сладкая
* Пористый шоколад
* Белый шоколад

**График проверки теста**

