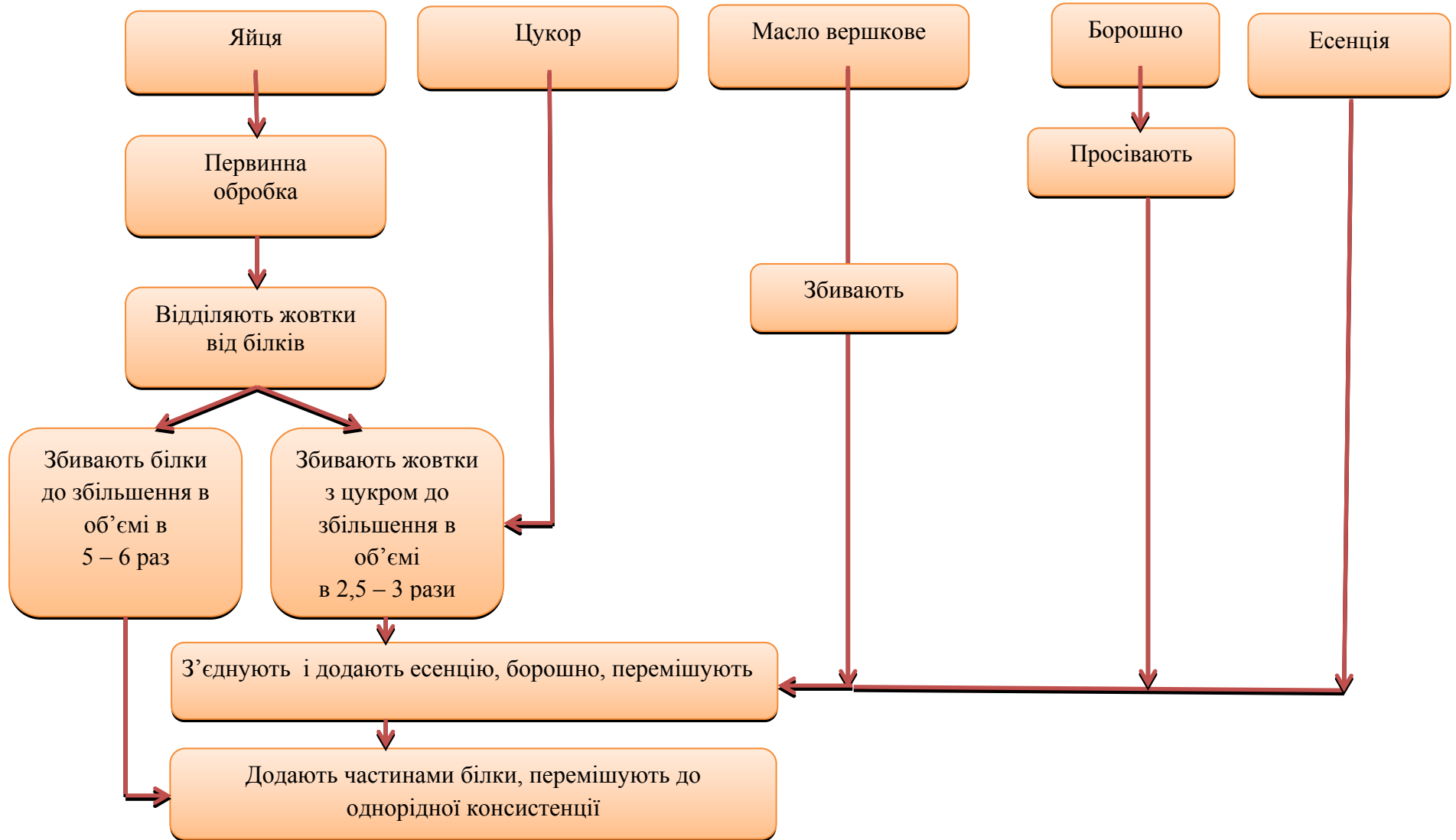


Технологічна схема приготування масляного бісквіту



ЗАВДАННЯ

1. Основний інгредієнт при приготуванні масляного бісквіту?
 1. The main ingredient in the preparation of oil sponge cake?
 - a. ВЕРШКОВЕ МАСЛО - BUTTER
 - б. ОЛІЯ РОСЛИННА - OIL
 2. Що використовують при приготуванні масляного бісквіту аби він був ніжний та високий?
 2. What is used in the preparation of oil sponge so that it was tender and tall?
 - a. РОЗПУШУВАЧ - BAKER POWDER
 - б. ВЕРШКОВЕ МАСЛО - BUTTER
 3. Який підсолоджувач використовується при приготуванні бісквітного тіста?
 3. Which sweetener is used when preparing a biscuit dough?
 - a. МЕД - HONEY
 - б. ЦУКОР - SUGAR
 4. З допомогою якого інгредієнта відбувається механічне розпушування бісквіту?
 4. With the help of which the ingredient is mechanically loosening the sponge cake?
 - a. РОЗПУШУВАЧ - BAKER POWDER
 - б. ЯЙЦЯ - EGG
 5. Який ще інгредієнт використовується при приготуванні бісквітного тіста ?
 5. What is the other ingredient used to prepare a biscuit dough?
 - a. БОРОШНО - FLOUR
 - б. ОЛІЯ РОСЛИННА - OIL

ключі / keys

1. А
2. А
3. В
4. В
5. А