

Klase: _____

Vārds, uzvārds: _____

TESTS

KĀ RAŽO RUDZU MAIZI?

Apvelc atbildi, kuru uzskati par pareizu!

1. Kādā krāsā ir rudzu milti?
 - Balti
 - Pelēkbaltā krāsā
 - Nezinu

2. Vai plaucējums ir salds?
 - Jā
 - Nē
 - Nezinu

3. Vai plaucējums ir jāatdzesē?
 - Jā
 - Nē
 - Nezinu

4. Ko maizītei piešķir miežu iesala ekstrakts?
 - Skābumu
 - Saldumu un brūno krāsu
 - Nezinu

5. Kādas baktērijas ir ieraugā?
 - Pienskābās baktērijas
 - Zarnu nūjiņas
 - Nezinu

6. Kādos produktos ir sastopamas pienskābās baktērijas?

- Jogurtā, sierā
- Cukurā
- Nezinu

7. Kāpēc mīkla pirms cepšanas ir jāuzraudzē?

- Lai maize ir formīga un poraina.
- Lai maize ir plakana.
- Nezinu

8. Kāpēc pirms cepšanas maizes klaipiņus apsmidzina ar ūdeni?

- Lai veidotos mīkstāka garoziņa.
- Lai piešķirtu brūno krāsu.
- Nezinu

9. Cik ilgi maizi pēc cepšanas atdzesē istabas temperatūrā?

- 3 stundas.
- 30 minūtes.
- Nezinu

10. Kur jāizmet maizes plastmasas iepakojuma maisiņš?

- Sadzīves atkritumos.
- Šķīrotajos atkritumos ar norādi "PLATMASA" uz konteinerā.
- Nezinu

Vērtējums: _____