

Klase: _____

Vārds, uzvārds: _____

TESTS

KĀ RAŽO SALDĒJUMU?

Apvelc atbildi, kuru uzskati par pareizu!

1. Vai saldējuma ražošanā izmanto stabilizētājus?
 - Jā
 - Nē
 - Nezinu

2. No kā iegūst cieti?
 - No brokoļiem
 - No kartupeļiem, kukurūzas
 - Nezinu

3. No kā iegūst akāciju sveķus?
 - No priedes
 - No tropisko akāciju koka
 - Nezinu

4. Kāpēc piena un saldā krējuma maisījums ir jāuzsilda?
 - Lai masa labāk sajauktos
 - Lai masa kļūtu biezāka
 - Nezinu

5. Kādā temperatūrā jāizkarsē masa, lai iznīcinātu nevēlamos mikroorganismus?
 - Ne vairāk par 57 °C
 - Ne mazāk kā 72 °C
 - Nezinu

6. Kā sauc procesu, kura laikā tiek iznīcināti nevēlamie mikroorganismi?
- Homogenizācija
 - Pasterizācija
 - Nezinu
7. Kā sauc procesu, kura laikā maisījumu vienlaikus saldē un uzputo?
- Frīzēšanas process
 - Kaltēšanas process
 - Nezinu
8. Vai frīzēšanas laikā maisījums kļūst par cietu ledus kluci?
- Jā
 - Nē
 - Nezinu
9. Kāpēc vafeļu konusus izsmidzina ar plānu šokolādes kārtiņu?
- Lai būtu garšīgāk
 - Lai pasargātu konusus no samirkšanas un saspiešanas.
 - Nezinu
10. Kādā temperatūrā saldējums sasalsťs nocietināšanas kamerā?
- -10 °C
 - -35 °C
 - Nezinu

Vērtējums: _____