**EKMEK YAPIMI**

**NOKTALI YERLERE UYGUN KELİMELERİ YAZINIZ**

**1.** Un + Su + Tuz + Maya karışımının yoğrulmasıyla oluşan hamurun uygun bir süre

fermentasyona terk edildikten sonra fırında pişirilmesiyle elde edilen ürüne "….**Ekmek**..." denir.

**2.** Orjinal francala ekmeği yavan formülasyon kullanılarak … **Ön hamur** ……… (ekşi hamur)

sistemi ile üretilen ekmektir.

**3.** Makineyle işleme ile elle işleme arasında temel … **Fark** ……… hamur gelişmesindedir.

**4.** Francala ekmeğinde, kolayca yırtılmayan sıkı bir kabuk teşekkülü sağlamak için

hamur mümkün olduğu kadar … **Sert,** ……… ve … **sıkı** …….. tutulmalıdır.

**5.** Francala ekmeğin … **Gözenek**….. yapısı iri ve açık olup tipik francala ekmeğinde çok sayıda büyük boşlular bulunur.

**6.** Francala ekmekte son **..Fermentasyon**.. sıcaklığı, süresi ve sıcaklığı beyaz ekmeklere

göre daha düşük tutulmalıdır.

**7.** Francala ekmeği için hamur yoğurma süresi …**20..** dakika ve yoğurma sıcaklığı ..**19**…. - ..**20 ..** C civarında olmalıdır.

**8.** Hafif, yüksek hacimli ve kaliteli bir francala ekmek üretimi için

fermantasyon…… **İşlemi** …… şarttır.

**9.** Şekil verilen hamur elle tavalara yerleştirilebileceği gibi …… **Makine** ……….yardımı ile de

yapılabilir.

**10.** Tava yüzeyine sürülecek … **Yağ …**.. miktarı hamur ağırlığının % 0.1 – 0.2’ kadar

olmalıdır.

**11** Ekmeğin besin değeri için aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

A) Ekmek tam bir besin kaynağıdır.

B) Ekmekte sadece E vitamini ve mineral maddeler bulunur.

**C) Ekmekte A ve C vitaminleri dışındaki vitaminler değişik oranda bulunur.**

D) Ekmek aynı gramaja sahip un, yağ karışımı tatlılardan daha çok kalori verir.

**12** 100 kg buğdaydan 60-70 kg un elde edilmişse bu un aşağıdaki un çeşitlerinden hangisidir?

A) % 60-70 randımanlı ekstra un

**B) % 60-70 randımanlı ekstra- ekstra un**

C) % 60-70 randımanlı 1. kalite un

D) % 60-70 randımanlı 2. kalite un

**13** Aşağıdakilerden hangisi rutubetli un özelliğidir?

A) Parlak ve pürüzsüzdür.

B) Avuç içinde sıkıldığında dağılır.

**C) Avuç içinde sıkıldığında şekil alır, dağılmaz.**

D) Anlaşılması mümkün değildir.

**14** Aşağıdakilerden hangisi klasik ekmek için temel bileşenlerden biri değildir?

**A) Yağ**

B) Su

C) Tuz

D) Maya

**15** Aşağıdakilerden hangisi, klasik ekmek formülasyonunu un miktarı üzerinden doğru ifade eder?

A) % 55-60 su, % 10-15 yaş maya, % 0,5-1 ekmek katkı maddesi, % 1,5-1,75 tuz

**B) % 55-60 su, % 3-4 yaş maya, % 0,5-1 ekmek katkı maddesi, % 1,5-1,75 tuz**

C) % 25-30 su, % 10-15 yaş maya, % 0,5-1 ekmek katkı maddesi, % 1,5-1,75 tuz

D) % 50-60 su, % 5-10 yaş maya, % 1-1,5 ekmek katkı maddesi, % 1,5-1,75 tuz

16 Aşağıdakilerden hangisi ekmek hamuru hazırlanırken genelde kullanılan yardımcı bileşenlerden değildir?

A) Emilgatör

B) Stabilizör

C) Antimikrobiyal maddeler.

**D) Gıda boyaları**

17 Aşağıdakilerden hangisi katkı maddelerinin kullanım amaçlarındandır?

A) Ucuz olmaları

**B) Undan kaynaklanabilecek kusurları kapatması**

C) Ambalajlarının güzel olması

D) Belediyelerin isteği

18 Aşağıdakilerden hangisi emülgatörlerin özelliklerindendir?

A) Fermantasyon için mayaya besi kaynağı oluşturmak

**B) Ekmeğin hacmi kabuğun gevrekliği, ekmek içi gözenek yapısı gibi kalite özelliklerini geliştirmek**

C) Düşük miktarlarda kullanıldığında bile küf gelişimini azaltmak

D) Unun rengini beyazlatmak

19 Antioksidan olarak bilinmesine karşın hamurda oksidant olan madde aşağıdakilerden hangisidir?

A) Potasyum bromat

**B) Askorbik asit**

C) Potasyum iyodat

D) Kalsiyum iyodat

20 Aşağıdakilerden hangisi tatlandırıcıların özelliklerinden değildir?

A) Fermantasyon için mayaya besi kaynağı oluşturur.

B) Ekmeğin kabuk rengine ve lezzetine katkıda bulunur.

C) Ekmeğe yumuşaklık vererek saklama kalitesini geliştirir.

**D) Protein yapısını güçlendirmek**

**21** Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Spiral kollu yoğurucularda tüm bileşenler karıştırılarak 15 dakika yoğurmak yeterlidir.

**B) Çatal kollu yoğurucularda tüm bileşenler karıştırılarak 15 dakika yoğurmak yeterlidir.**

C) Çatal yoğurucularda tuzun baştan ilave edilmesi yoğurmayı güçleştirir.

D) İndirekt hamur yapma metodunun diğer adı ispir metodudur.

22 Yoğurmanın istenilen kıvamda olup olmadığını anlamak için aşağıdaki işlemlerden hangisi yapılır?

A) Hamurdaki su miktarı kontrol edilir.

B) Yoğurma süresi kontrol edilir.

**C) Bir parça hamur ele alınarak açılıp açılmadığı kontrol edilir.**

D) Hamurdaki gaz çıkışları kontrol edilir.

23 100 kg undan ekmeklik hamur yapmak için ne kadar tuz kullanılır?

A) 850 g

B) 1.750 g

C) 1.300 g

**D) 1.500 g**

24 Aşağıdakilerden hangisi hamurda yapılabilecek kontrollerden değildir?

A) Hamur olgunluğu

**B) Hamur parlaklığı**

C) Hamur kıvamı

D) Hamur direnci

25 Hangi anlatım doğrudan hamur yapma metodunun tanımıdır?

A) Tuz ve maya hamur olgunlaştıktan sonra eklenir, 15 dk. yoğrulur.

B) Tuz eklenir, 15 dk. yoğrulur, maya eklenir, yoğrulur, 20 dk. dinlendirilir.

**C) Hamur bileşenleri eklenir, 15 dk. yoğrulur, 20 dk. dinlendirilir. Diğer işlemlere geçilir.**

D) Maya eklenir, yoğrulur, tuz eklenir, 20 dk. dinlendirilir. Diğer işlemlere geçilir