

Theoretische toets WerkPortfolio PRO Zanddeeg

Je naam

Je klas

De datum

Het cijfer is de
totaalscore
gedeeld door 10

Cijfer

Vraag 1 Welke grondstof moet je soepel maken bij een kruimeldeeg?

- Bloem
- Basterdsuiker
- Vetstof
- Ei

5 punten

Vraag 2 Wat betekent een homogeen mengsel?

10 punten

Meerdere grondstoffen zijn met elkaar vermengd en vormen 1 geheel.

Vraag 3 In hoeveel delen voeg je de bloem toe bij een kruimeldeeg?

- 1 keer
- 2 keer
- 3 keer

10 punten

Vraag 4 Bij Goudse moppen rol je de deegpil door de:

- Basterdsuiker
- Poedersuiker
- Kristalsuiker

10 punten

Theoretische toets WerkPortfolio PRO Zanddeeg

Vraag 5 Pitmoppen worden gestreken met:

- Water
- Ei
- Melk
- Boter

10 punten

Vraag 6 Waarom gebruik je regelmatig stuifbloem bij het uitrollen van kruimeldeeg?

- Dat bakt makkelijker
- Dan blijft het deeg niet plakken aan de bank
- Om goed te oefenen met stuifbloem

5 punten

Vraag 7 Voor Jodenkoeken gebruiken we een kartelsteker van:

- 5 centimeter
- 8 centimeter
- 10 centimeter

10 punten

Vraag 8 Pensees is een:

- Wrijfdeeg
- Roerdeeg
- Kruimeldeeg

10 punten

Vraag 9 Wanneer moet je een wrijfdeeg verwerken?

- Direct
- Eerst koelen, dan verwerken
- De volgende dag

5 punten

Theoretische toets WerkPortfolio PRO Zanddeeg

Vraag 10 Hoe weeg je de vetsof af bij een roerdeeg?

- Op een papertje
- In een bekken
- In een litermaat

5 punten

Vraag 11 De vulling van een roerdeeg voeg je altijd als toe aan het deeg.

- Eerste
- Laatste

5 punten

Vraag 12 Nogatines en kletsoppen zijn voorbeelden van een:

- Roerdeeg
- Wrijfdeeg
- Kruimeldeeg

5 punten

Vraag 13 Hoe heet worden Nogatines afgebakken?

- 150 graden
- 170 graden
- 200 graden
- 220 graden

10 punten