***Варіант 4***

1. В чому полягає різниця між рідкими дріжджами та рідкими заквасками, їх роль у ви рибництві хліба.
2. Вплив мікрофлори яєць на якість кремових виробів.
3. У сухих сніданках виявили 7,6х104 КУО/г, не виявлено БГКП у 1 г, патогенних мікроорганізмів у 10 г. Дайте оцінку якості готового виробу.