**Недоліки заварного напівфабрикату**

|  |  |
| --- | --- |
| МОЖЛИВІ ДЕФЕКТИ | ПРИЧИНИ ВИНЕКНЕННЯ |
| Напівфабрикат розпливчастий, без порожнини в середині | Рідка консистенція тіста, листи сильно змащені жиром, використали борошно зі слабкою клейковиною, недостатній час заварювання борошна |
| Напівфабрикат значного об'єму, сильно розтрісканий | Вчасно не знизили температуру випікання |
| Напівфабрикат осів після випікання | Недостатній час випікання |
| Напівфабрикат з малим об’ємом | Надто густе тісто, використали свіжознесені яйця, понижена температура випікання |
| Випечені вироби прилипли до листа | Листи не змащували жиром |
| Напівфабрикат осів під час випікання | Рано відкрили піч і рухали листи, зарано знизили температуру випікання |