**PROVA DE HORTALIÇAS, CARNES E MASSAS**

**1.** Quais as concentrações de pectina, açúcar e acidez adequadas para formar uma geleia?

**2.** Complete:

Para preparar um bife bem mal passado, o grelhamos por \_\_\_\_ minutos, a \_\_\_ºC.

Para preparar um bife pouco mal passado, o grelhamos por \_\_\_\_ minutos, a \_\_\_ºC.

Para preparar um bife mal passado, o grelhamos por \_\_\_\_ minutos, a \_\_\_ºC.

Para preparar um bife ao ponto, o grelhamos por \_\_\_\_ minutos, a \_\_\_ºC.

**3.** Fale sobre a ação/função de ingredientes adicionados ao pão.