



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه شیرینی لایه ای

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۰۶

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- کدامیک از اسانس های زیر بصورت مایع و پودری وجود دارد؟

الف - وانیل

ب - دارچین

ج - زنجبیل

د - هل

2- علت عمل نکردن مایه خمیر چیست؟

الف - داغ بودن آبی که به آن اضافه می شود

ب - نگهداری در معرض نور

ج - نگهداری در جای گرم و خشک

د - داغ بودن آبی که به آن اضافه می شود- نگهداری در معرض نور- نگهداری در جای گرم و خشک

3- نام یا اصطلاح دیگر خمیر مایه چیست؟

الف - جوهرنمک

ب - جوهر لیمو

ج - خمیر ترش

د - جوش شیرین

4- مواد لازم برای تهیه خمیر ورقه ای یا هزاربرگ چیست؟

الف - تخم مرغ-آرد-آب سرد-روغن مایع-روغن کره ای

ب - تخم مرغ-خمیر مایه فوری-آب گرم-آرد

ج - تخم مرغ-شکر-آرد-آب-وانیل-بیکنینگ پودر

د - تخم مرغ-آرد-وانیل-نمک

5- خمیر دانمارکی همان است.

الف - خمیر ورقه ای

ب - خمیر نیمه ورقه ای

ج - خمیر چیاپاتا

د - خمیر ناپلئون

6- مواد لازم برای شیرینی کروسان کدام است؟

الف -آرد-تخم مرغ-بهبود دهنده-کره مارگارین-خمیر مایه-نمک-شکر-روغن مارگارین

ب -آرد-تخم مرغ-شکر-وانیل-خمیر مایه

ج -آرد-کره-شکر-تخم مرغ-وانیل

د -آرد-آب-تخم مرغ-شکر-خمیر مایه-وانیل

7- مواد لازم برای خمیر شیرینی زبان کدام است؟

الف -آرد-آب گرم-خمیر مایه-تخم مرغ

ب -آب سرد-آرد-تخم مرغ-روغن کره ای-وانیل-روغن مایع

ج -آرد-روغن-وانیل

د -آرد-تخم مرغ-آب-وانیل



8- کرمینگ به چه معناست؟

الف - هم زدن کره و شکر در حدی که کاملاً پوک و سبک شود

ب - درست کردن کرم شیرینی

ج - کرمی شدن تخم مرغ با شکر

د - کرمی شدن کره با تخم مرغ

9- علت وجود چربی در شیرینی ها چیست؟

الف - برای خوش طعم شدن

ب - برای چرب شدن شیرینی

ج - رطوبت شیرینی را حفظ می کند و مانع لاستیکی شدن شیرینی می شود

د - برای حذف کردن رطوبت شیرینی

10- زمان استاندارد کرمینگ چند دقیقه است؟

الف - ۱ تا ۲ دقیقه

ب - ۳ تا ۴ دقیقه

ج - بیش از ۵ دقیقه

د - کمتر از ۱ دقیقه

11- ویژگی خمیر هزارلا چیست؟

الف - نازک بودن و شیرینی آن

ب - نازک بودن و لطافت خمیر

ج - ورقه ای شدن و شکننده بودن آن

د - ضخیم بودن و لطافت آن

12- الک کردن آرد به چه معناست؟

الف - بازدهی خمیر افزایش می یابد و مخمرها و باکتری ها تکثیر می یابند

ب - ناخالصی های آرد جدا شده و ذرات بهم چسبیده آرد از هم جدا می شوند

ج - بوی نا و کپک زدگی آرد کاهش می یابد و مخمر باکتری ها تکثیر می یابند

د - بازدهی خمیر - تکثیر مخمرها و باکتری ها - کاهش رطوبت آرد - جداسازی ناخالصی های آرد

13- مواد خشک را چه وقت باید الک کرد؟

الف - ابتدا باید اندازه گیری و سپس چندین بار الک کرد

ب - یکبار الک کرد و بعد اندازه گیری نمود

ج - ابتدا یک الی سه بار الک نموده و بعد اندازه گیری شود

د - میتوان هر تعداد بار که دلمان خواست الک کنیم

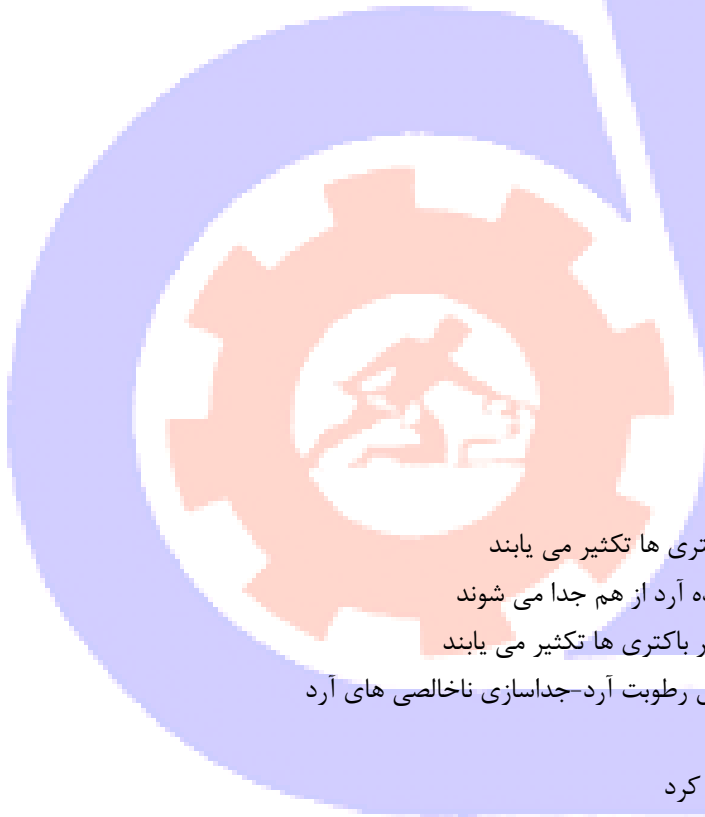
14- در شیرینی پزی چه موقع از اسانس استفاده می شود؟

الف - ابتدای کار

ب - وسط کار

ج - انتهای کار

د - فرقی نمی کند



15- وزن یک تخم مرغ متوسط چه مقدار است؟

الف - کمتر از ۴۲ گرم

ب - حداقل ۴۲ گرم

ج - حداقل ۴۹ گرم

د - حداقل ۵۵ گرم

16- بهترین وسیله برای برداشتن زرده که داخل سفیده افتاده کدام است؟

الف - با قاشق فلزی

ب - با قاشق چوبی

ج - با صافی ریز

د - با پوست تخم مرغ

17- چالازا چیست؟

الف - لک سفید رنگ کنار زرده

ب - پوسته تخم مرغ

ج - زرده تخم مرغ

د - سفیده تخم مرغ

18- تخم مرغ تازه در ظرف آب چگونه قرار می گیرد؟

الف - معلق روی آب

ب - بصورت ایستاده در کف ظرف

ج - در کف ظرف کمی مایل شده است

د - بصورت خوابیده کف ظرف قرار می گیرد

19- بودر قند ضد آب حاوی چیست؟

الف - بیکینگ پودر

ب - نشاسته ذرت

ج - آرد ذرت

د - جوش شیرین

20- کره هم دمای محیط به چه کره ای گفته می شود؟

الف - کره ای که کاملاً گرم شده است

ب - کره یخچالی

ج - کره فریزری

د - کره ای که دمای آن بین ۱۵ تا ۲۰ درجه است و جای انگشت بر روی آن می ماند

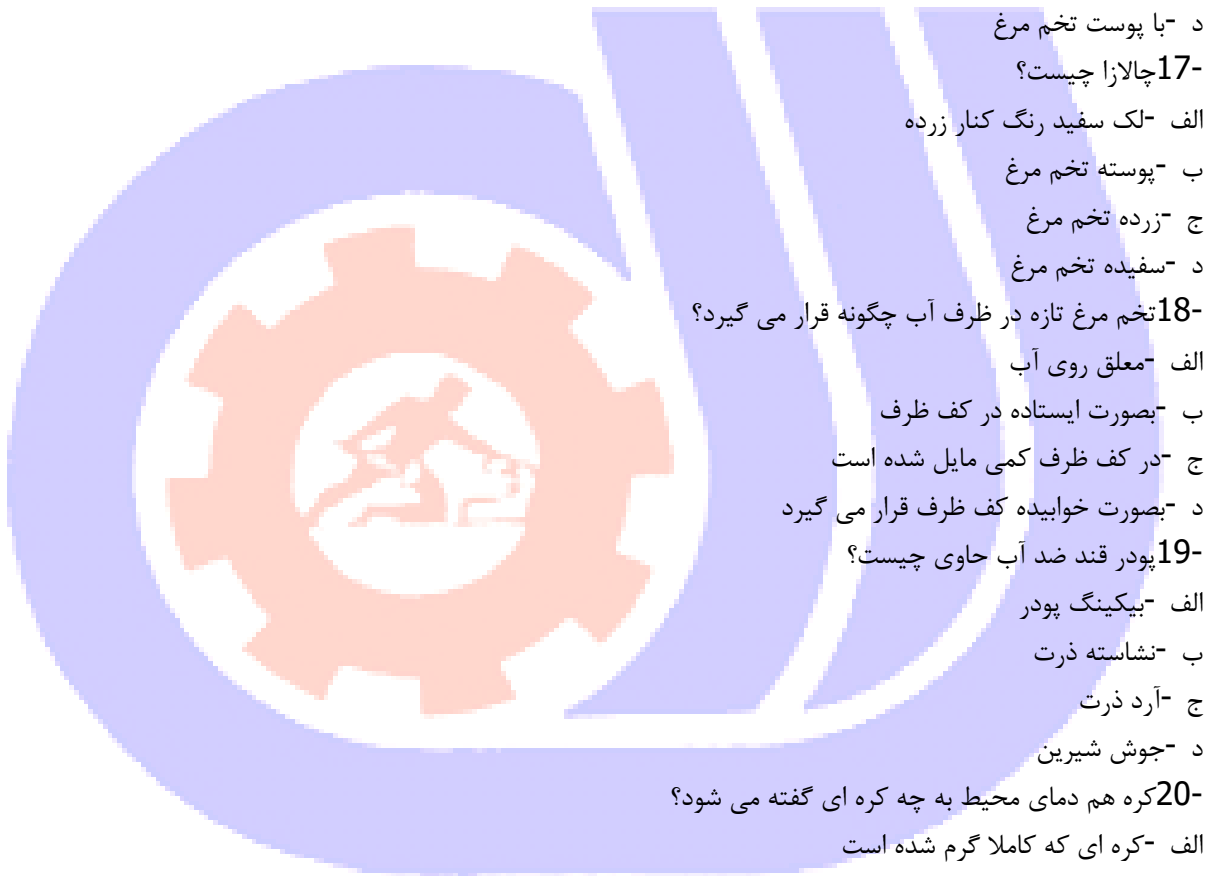
21- شکر مورد استفاده در شیرینی یا کیک ها به چه صورت باید باشد؟

الف - دانه درشت

ب - بودر شکر

ج - دانه ریز

د - استفاده از شکر ممنوع است



22- مدت زمان استراحت شیرینی دانمارکی بعد از آماده شدن چقدر است؟

الف - ۴ ساعت

ب - ۲ ساعت

ج - متناسب با دمای محیط بین ۲ تا ۴ ساعت

د - ۱ ساعت

23- نام دیگر خمیر هزارلا چیست؟

الف - خمیر لایه ای

ب - خمیر کره ای

ج - خمیر هزار تکه

د - خمیر صاف

24- آب مناسب برای خمیر هزارلا چگونه است؟

الف - هرچه سردتر باشد بهتر است

ب - باید ولرم باشد

ج - باید گرم باشد

د - آب کاملاً جوش لازم است

25- بعد از هر بار تا زدن خمیر دانمارکی چه مقدار استراحت برای خمیر لازم است؟

الف - ۱۰ دقیقه

ب - ۲۰ دقیقه

ج - ۱۵ دقیقه

د - ۵ دقیقه

26- آخرین استراحت شیرینی زبان جهت جلوگیری از ناهموار شدن شیرینی در فر چقدر است؟

الف - ۵ ساعت

ب - ۲ ساعت

ج - حداقل ۱۲ ساعت

د - ۶ ساعت

27- کاربرد نمک در شیرینی ها چیست؟

الف - طعم شوری به شیرینی اضافه میکند

ب - باعث قوی تر شدن طعم ها می شود

ج - جایگزین بیکینگ پودر است

د - در شیرینی استفاده نمی شود

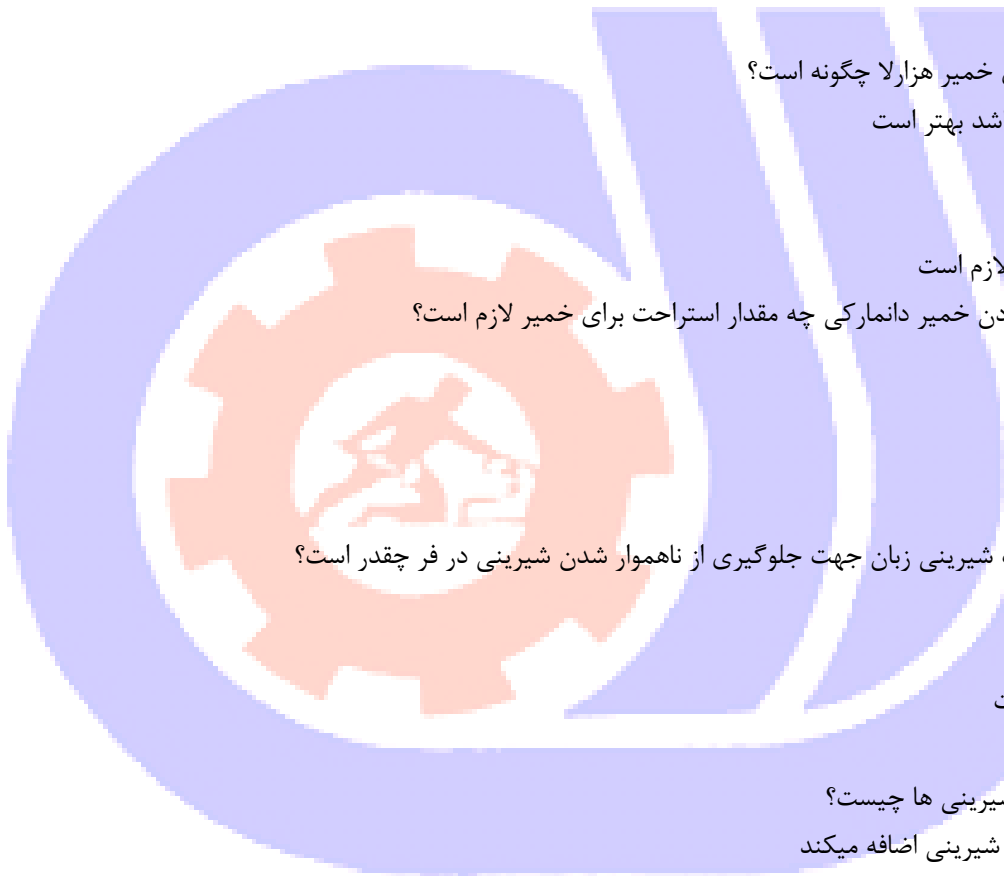
28- اسانس چیست؟

الف - موادی که باعث غلظت می شوند

ب - موادی که باعث خوش رنگی و شفافیت مایه شیرینی و کرم ها می شود

ج - موادی که باعث کشدار شدن مایعات می شوند

د - موادی که باعث خوشبو کردن شیرینی و کرم ها می شود



29- برای هم زدن دستی مایعات از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف -لیسک

ب -ویسک

ج -چنگال

د -قاشق

30- معمولاً مخلوط کردن بیش از اندازه آرد در شیرینی ها باعث چه مشکلی می شود؟

الف -خمیر بیشتری ایجاد می کند

ب -باعث خشکی شیرینی است

ج -بافت سبک ایجاد میکند

د -باعث سنگینی شیرینی می شود

31- برای جدا کردن زرده و سفیده از هم تخم مرغ باید چگونه باشد؟

الف -سرد

ب -گرم

ج -هم دمای محیط

د -یک روز قبل بیرون یخچال باشد

32- کدام مورد در شروع واکنشهای خمیر ندارد؟

الف -دمای آرد

ب -نوع آب

ج -دمای محیط

د -دمای آب

33- کدام شیرینی لایه ای موقع استراحت ممکن است ناهموار شود؟

الف -زبان

ب -بریوش

ج -دانمارکی

د -کروسان

34- کدام ماده به قوی شدن طمع ها کمک می کند؟

الف -جوهر لیمو

ب -شیر

ج -نمک

د -شکر

35- ماده ای که در خوشبو شدن کرم ها تاثیر دارد چیست؟

الف -اسانس

ب -شیر

ج -تخم مرغ

د -شکر



36- برای هم دما کردن مواد داخل یخچال با مواد بیرون یخچال چه کاری انجام می دهیم؟

الف - چند ساعت آنها را بیرون یخچال قرار می دهیم

ب - چند ساعت آنها را داخل یخچال قرار می دهیم

ج - یک روز قبل آنها را بیرون یخچال قرار می دهیم

د - یک روز قبل آنها را داخل یخچال قرار می دهیم

37- اضافه کردن آرد زیادی به رسی چه مشکلی ممکن است به وجود بیاورد؟

الف - خمیربیشتر

ب - سنگینی شیرینی

ج - بافت سبک

د - خشکی شیرینی

38- زمان استراحت خمیر به کدام مورد وابسته نیست؟

الف - دمای محیط

ب - رطوبت محیط

ج - لایه ها

د - نوع خمیر

39- نام دیگر خمیر لایه ای چیست؟

الف - خمیر ورقه ای

ب - خمیر کره ای

ج - خمیر هزارلا

د - خمیر صاف

40- کدام مورد از وسایل شیرینی پزی نیست؟

الف - لیسک

ب - وزنه

ج - خطکش

د - کاردک

