



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

## نمونه سؤالات:

ترکیب و هنر شیر و قهوه

کد استاندارد: ۵۱۳۲۱۰۰۰۰۴

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت  
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

۱- پیپر چیست ؟

الف - پارچی که در آن شیر را به جوش می آوریم

ب - ظرفی که در آن قهوه دم می کنیم

ج - یکی از اجزای اسپرسو ماشین

د - ظرفی که در آن قهوه سرو می شود

۲- کاپ استاندارد لاتِه آرت باید چند میل باشد ؟

الف - ۳۳۰-۲۷۰ ml

ب - ۱۵۰-۲۵۰ ml

ج - ۲۵۰-۳۰۰ ml

د - ۲۰۰-۳۰۰ ml

۳- استیم وند در ماشین اسپرسو چیست ؟

الف - خروجی آب جوش

ب - نازل بخار

ج - گرم کن کاپ

د - سینی کف اسپرسو ماشین

۴- گروه در ماشین اسپرسو چیست ؟

الف - نازل آب جوش

ب - نازل بخار

ج - گرم کن کاپ

د - قطعه از ماشین اسپرسو که عمل دم آوری از این طریق انجام می شود

۵- Distributor یا لولر چه وظیفه ای دارد ؟

الف - فشرده سازی و کوبیده شدن پودر قهوه در سبد پرتافیلتر

ب - عصاره گیری از قهوه در اسپرسو ماشین

ج - پخش کنندگی و توزیع کننده پودر قهوه در سبد پرتافیلتر

د - سبد قهوه

۶- تمپر چه وظیفه ای دارد ؟

الف - فشرده سازی و کوبیده شدن پودر قهوه در سبد پرتافیلتر

ب - سبد قهوه

ج - پخش کنندگی و توزیع کننده پودر قهوه در سبد پرتافیلتر

د - تزریق بخار در پیپر

۷- پرتافیلتر چیست ؟

الف - ابزاری که در آن یک سبد برای پودر قهوه وجود دارد که به گروه بسته می شود

ب - وسیله ای که خروجی آب جوش در ماشین اسپرسو از آن انجام می شود

ج - سبد پودر قهوه برای عصاره گیری

د - وسیله ای که در آن شیر را جوش می آوریم



۸- مناسب ترین رشیو اسپرسو برای لاته آرت چند است ؟

الف -  $\frac{1}{2}$

ب -  $\frac{1}{4}$

ج -  $\frac{1}{1}$

د -  $\frac{1}{8}$

۹- دمای ایده آل شیر مناسب لاته آرت چند است ؟

الف - ۷۵-۵۵ cg

ب - ۸۰-۷۰ cg

ج - ۸۰-۶۵ cg

د - ۷۰-۵۰ cg

۱۰- وظیفه لاکتوز در شیر چیست ؟

الف - فوم دهی

ب - کرما دهمی

ج - ایجاد طعم خوشایند

د - شیرین کنندگی

۱۱- چربی در شیر چه تأثیری دارد ؟

الف - فوم دهی بهتر

ب - ایجاد بافت مناسب و بالا بردن احساس دهانی

ج - براق کنندگی فوم

د - ایجاد بافت مناسب و بالا بردن احساس دهانی و براق کردن شیر بعد از فوم گیری

۱۲- پروتئین در شیر چه وظیفه ای دارد ؟

الف - فوم دهی و کرمای دهی

ب - شیرین کنندگی

ج - ایجاد طعم خوش آیند

د - براق کنندگی

۱۳- چه زمانی لاکتوز را از شیر جدا می کنیم ؟

الف - زمانی که بخواهیم شیر شیرین تر شود

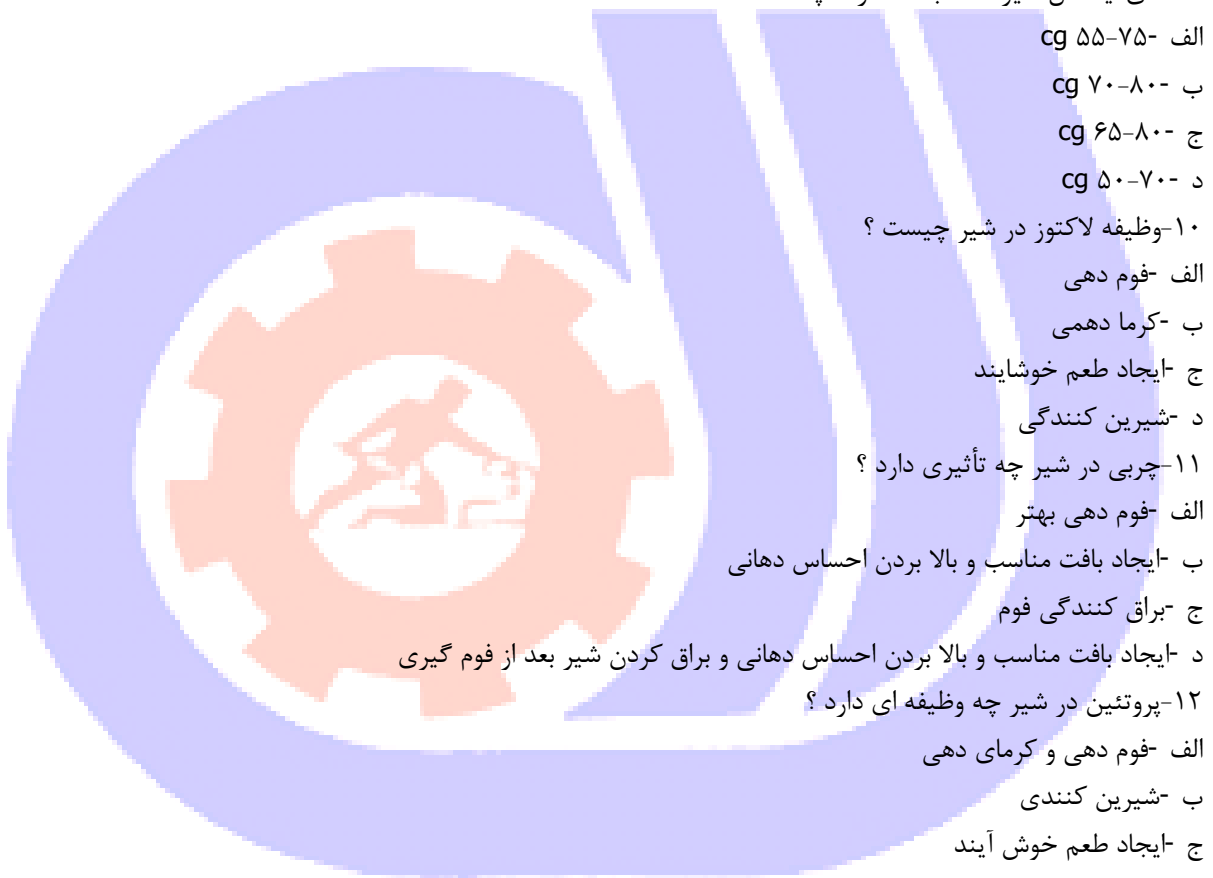
ب - زمانی که بخواهیم شیر بدون لاکتوز تولید کنیم

ج - زمانی که بخواهیم چربی شیر را برای مصارف دیگر جدا کنیم

د - زمانی که بخواهیم شیر را براق تر کنیم

۱۴- اگر کلسیم در شیر در هنگام فوم دهی آزاد شود چه تأثیری در شیر به وجود می آورد ؟

الف - شیر شیرین تر می شود.



ب - شیر بافت بهتری می گیرید.

ج - رنگ شیر کدر می شود و بوی نامطبوعی می گیرد.

د - شیر براق تر می شود.

۱۵- میزان چربی در شیر مناسب لاته آرت باید چه مقدار باشد ؟

الف - کم چرب (۰.۵/۱)

ب - زیرو (۰.۰)

ج - شیر پر چرب (۰.۳)

د - شیر کامل (۰.۵/۴)

۱۶- فوم گیری در شیر به چه صورت انجام می شود ؟

الف - توسط نازل بخار و چرخش شیر در پیچر

ب - توسط بخار و به نقطه جوش رسیدن در پیچر

ج - توسط گروپ در ماشین اسپرسو

د - توسط بخار و به نقطه جوش رسیدن در فنجان

۱۷- Contrast در طرح نهایی در فنجان به چه معناست و چرا در ایجاد پترن مهم است ؟

الف - به تضاد رنگی کرم شیر و کرم اسپرسو در پترن گفته می شود

ب - به ترکیب رنگی کرم شیر و کرم اسپرسو در فنجان گرفته می شود

ج - به جذابیت طرح می گویند

د - به یک دست بودن کرم شیر در فنجان گفته می شود

۱۸- چرا Contrast در طرح نهایی در فنجان مهم است ؟

الف - به جذابیت طرح کمک می کند

ب - قابلیت تشخیص طرح ، جذابیت و زیبایی آن را بالا می برد

ج - به دلیل یک دست بودن کرم شیر در فنجان

د - در مزه فنجان تأثیر گذار است

۱۹- زیر سازی یا pouring در هنگام ریزش به چه دلیل است ؟

الف - قابلیت تشخیص طرح و جذابیت بصری آن را بالا می بریم

ب - ما با زری سازی کرم بهتری را در هنگام فوم گیری از شیر می گیریم

ج - در واقع ما اب زیر سازی کرم اسپرسو را آماده دریافت طرح می کنیم

د - زیر سازی در فنجان باعث افزایش طعم های شیرین تر می شود

۲۰- در هنگام خلق پترن دسته فنجان باید به چه سمتی باشد ؟

الف - سمت راست

ب - به سمت خودمان

ج - به سمت مخالف خودمان

د - اگر ما راریستا دست راست است باید دسته فنجان به سمت خودش باشد و اگر دست چپ است باید به سمت مخالف خودش

باشد

۲۱- زاویه گرفتن کاج در هنگام خلق پترن باید به چه میزان باشد ؟

الف - ۴۵- درجه

ب -۹۰ درجه

ج -۷۰ درجه

د -۱۸۰ درجه

۲۲- در هنگام خلق پترن زیر سازی یا (pouring) باید به چه شکل باشد ؟

الف -به صورت دورانی و دو از فنجان

ب -به صورت دورانی و چرخشی با فاصله متوسط از کاپ (نه دور و نه نزدیک)

ج -به صورت چرخشی و نزدیک به فنجان

د -به صورت دورانی و چرخشی و با فاصله نزدیک از فنجان

۲۳- در هنگام زیر سازی یا pouring باید به چه نکاتی توجه کرد ؟

الف -هم شیر و هم کرم شیر به صورت همزمان وارد فنجان شود.

ب -فقط کرم شیر را وارد فنجان می کنیم.

ج -فقط شیر را وارد فنجان می کنیم.

د -شیر و کرم را به صورت جداگانه وارد فنجان می کنیم.

۲۴- در هنگام cut برش دادن ، ارتفاع پیچر از کاپ باید به چه شکل شود ؟

الف -ریزش کم می شود و ارتفاع پیچر به کاپ کمی نزدیک می شود.

ب -ریزش کم می شود و ارتفاع پیچر از کاپ زیاد می شود.

ج -ریزش زیاد می شود و ارتفاع پیچر به کاپ کمی نزدیک می شود.

د -ریزش زیاد می شود و ارتفاع پیچر از کاپ دور می شود.

۲۵- موقع ریزش و خلق پترن یا ایجاد لکه ارتفاع پیچر از کاپ چه میزان می باشد ؟

الف -دوترین حالت ارتفاع پیچر از کاپ.

ب -ارتفاع نه دور می شود و نه نزدیک از سطح فنجان.

ج -نوک پیچر در نزدیک ترین حالت ممکن بر روی سطح کرم اسپرسو قرار می گیرد.

د -ارتفاع را تغییر نمی دهیم و به کار خود ادامه می دهیم.

۲۶- لاته آرت را به چند صورت می توان خلق کرد ؟

الف -یک صورت و توسط پیچر

ب -یک صورت توسط قلم مخصوص به لاته

ج -دو صورت و توسط پیچر و ریزش آزاد

د -دو صورت ریزش آزاد (طراحی یا پیچر ، etching ( طراحی با قلم )

۲۷- لاته آرتیست کیست ؟

الف -کسی که لاته آرت می زند

ب -همان باریستا را لاته آرتیست می گویند

ج -باریستایی که به خلق طرح های جذاب و گوناگون بر ریو فنجان قهوه می پردازد

د -کسی که در کافه کار می کند

۲۸- آیا لاته آرت از لحاظ طعمی، تفاوتی با کافه لاته دارد ؟

الف -بله و دارای جذابیت بصری هم هست

ب -خیر . فقط از لحاظ ظاهر تفاوت دارد (جذاب تر است)

ج -بله و جذابیتی ندارد

د -خیر و جذابیتی ندارد

۲۹-لایه آرت چیست ؟

الف -همان ترکیب شیر و قهوه را لایه آرت گویند

ب -هنر نقاشی و ترکیب شیر و قهوه بر روی فنجان را لایه آرت گویند

ج -هنر ترکیب کردن شیر و قهوه را لایه آرت گویند

د -هنر نقاشی کردن بر روی فنجان قهوه را لایه آرت گویند

۳۰-بهتر است برای لایه آرت از چه نوع قهوه ای استفاده شود ؟

الف -۱۰۰ درصد ربوستا - دارک رست

ب -۱۰۰ درصد عربیکا - مدیوم رست

ج -۱۰۰ درصد ربوستا مدیوم رست

د -۱۰۰ درصد عربیکا دارک رست

۳۱-چرا در هنگام خلق پترن در فنجان قهوه نباید White shadow (سایه سفید) را ایجاد کنیم ؟

الف -زیرا در طعم قهوه تأثیر گذار است

ب -زیرا رنگ قهوه را تغییر می دهد

ج -زیرا قابلیت تشخیص طرح را از ما گرفته و از زیبایی طرح کم می کند

د -زیرا از زیبایی طرح کم می کند

۳۲- White shadow ( سایه سفید ) چیست ؟

الف -لکه هایی سفید رنگ که هنگام pouring یا زیرسازی نادرست ایجاد می کنیم.

ب -لکه هایی سفید رنگ که به هنگام خلق پترن ایجاد می کنیم.

ج -لکه هایی سفید رنگ که به هنگام cut کردن در پایان کار ایجاد می کنیم.

د -لکه هایی سفید رنگ که در همه مراحل کار ( هنگام pouring یا زیر سازی نادرست ، هنگام خلق پترن و یا هنگام cut کردن )

ایجاد می کنیم و از لحاظ ظاهری از زیبایی پترن کم می کند.

۳۳- فرق لایه و کاپوچینو چیست ؟

الف -حجم شیر کاپوچینو بیشتر و حجم کرم کاپوچینو کمتر است.

ب -حجم شیر لایه کمتر حجم کرم لایه بیشتر.

ج -حجم شیر کاپوچینو کمتر و میزان کرم آن بیشتر است.

د -حجم کرم لایه کمتر حجم شیر لایه کمتر.

۳۴-پترن های مادر یا پایه کدام اند ؟

الف -تالیپ - قو

ب -قلب - رزتا

ج -قلب - قو

د -رزتا - سوآن

۳۵-کدامیک از گجت های مورد استفاده در لایه آرت نیست ؟

الف -پیچر

ب -ایروپرس

ج -کاپ

د -اسپرسو ماشین

۳۶- قهوه تجاری در اصطلاح چه نامیده می شود ؟

الف -اسپیشیالیتی

ب -کاپ آف اسکنس

ج -کامرشیا

د -اینترنشنال

۳۷-از تریب یک به یک شیر فوم داده شده و اسپرسو چه محصولی حاصل می شود ؟

الف -امریکانو

ب -کورتادو

ج -لاته

د -کاپوچنو

۳۸-ابتدا یک شات اسپرسو گرفته و سپس یک جا فوم شیر بر روی آن اضافه می کنیم ، ترکیب فوق چه محصول خروجی به ما می دهد ؟

الف -ماکیاتو

ب -آیریش

ج -امریکانو

د -لاته

۳۹-غلظت یا احساس سنگینی روی زبان در اصطلاح چه نام دارد ؟

الف -فلیور

ب -بادی

ج -افترتیست

د -آروما

۴۰-بالاترین لایه اسپرسو چه نام دارد ؟

الف -کرما

ب -بادی

ج -هارت

د -آروما

۴۱-لایه میانی اسپرسو چه نام دارد ؟

الف -کرما

ب -بادی

ج -هارت

د -افترتیست

۴۲-پایین ترین لایه اسپرسو چه نام دارد ؟

الف -کرما

ب -بادی



ج - هارت  
د - بیترنس  
۴۳- تپش قلب ، استرس ، افت فشار ، سرگیجه و لرزش بدن و دست ها بیشتر از عوارض مصرف چه اسپرسویی است ؟

الف- Under

ب- Overe

ج- Perfect

د- Longo

۴۴- تفاوت اصلی میان لاته و فلت وایت چیست ؟

الف- نوع اسپرسو

ب -نوع شیر

ج -حجم شیر و کاپ

د -گونه قهوه

۴۵- کدامیک از فلیور های غیر خوشایند در قهوه است ؟

الف -فروتی یا میوه ای

ب -کربنی

ج -آجیلی

د -ادویه ای

۴۶- در کدام نوشیدنی زیر کمترین میزان حجم شیر وجود دارد ؟

الف -فلت وایت

ب -کاپوچینو

ج -لاته

د -ماکیاتو

۴۷- در کدام نوشیدنی زیر بیشترین میزان حجم شیر وجود دارد ؟

الف -کاپوچینو

ب -فلت وایت

ج -لاته

د -ماکیاتو

۴۸- نام علمی قهوه چیست؟

الف- Coffea

ب- Coffee

ج- Café

د- Cafa

۴۹- خواستگاه اولین گیاه قهوه کجا است ؟

الف- اتیوپی

ب -کنیا

ج -زیمباوه





د - اندونزی

۵۰- چه نوع قهوه ای اصلی ترین تولید قهوه برزین است ؟

الف - ربوستا

ب - عربیکا

ج - لیبریکا

د - کانفورا

۵۱- میوه درخت قهوه را چه می نامند ؟

الف - گیلاس قهوه

ب - گوشته قهوه

ج - اصله قهوه

د - گل قهوه

۵۲- بهترین درجه رست برای حفظ کیفیت قهوه چیست ؟

الف - رست تیره

ب - رست داده نشده

ج - دارک رست

د - لایت رست یا مدیوم رست

۵۳- بهترین و متداول ترین فشار ماشین اسپرسو چند بار است ؟

الف - ۱۲ تا ۱۱ بار

ب - ۵ بار

ج - ۸ تا ۹ بار

د - ۳۵ بار

۵۴- بهترین وسیله برای فشرده سازی پودر قهوه درون پرتا فیلتر چیست ؟

الف - تمپر

ب - گرایندر

ج - دیستری بیوتر

د - لولر

۵۵- ریشیو در لغت به چه معنا است ؟

الف - عطر

ب - نسبت

ج - طعم

د - میزان

۵۶- از استیم وند ماشین اسپرسو بیشتر برای چه کاری استفاده می شود ؟

الف - عصاره گیری قهوه

ب - گرفتن آب چوش از دستگاه

ج - تمیز کردن کاپ ها

د - فرم دهی شیر



۵۷- کدامیک از شاخصه های تعریف اسپرسو نیست؟

الف - وزن

ب - بخار آب

ج - فشار آب

د - دمای آب

۵۸- از مهمترین عوامل رشد قهوه چیست؟

الف - نوع قهوه

ب - نحوه کشت

ج - گرم و مرطوب بودن هوا

د - میزان بارش

۵۹- طعم تلخی گسی آجیلی و خاکی بیشتر در کدام قهوه مشاهده می شود؟

الف - عربیکا

ب - لیبریکا

ج - اسپیشالیته

د - ربوستا

۶۰- میزان کافئین عربیکا چقدر است؟

الف - ۱/۵-۰/۸ میلی گرم

ب - ۲ میلی گرم

ج - ۵-۱۰ میلی گم

د - ۱۱-۵ میلی گرم

۶۱- چه میزان رطوبت در نهایت بعد از خشک کردن باید در دانه قهوه باقی بماند؟

الف - ۴۰-۵۰ درصد

ب - ۸۰-۹۰ درصد

ج - ۱۰-۱۵ درصد

د - ۳۵-۴۰ درصد

۶۲- در اصطلاح به برشته کاری قهوه چه می گوئیم؟

الف - واش

ب - رست

ج - دیفکت

د - دیپالپینگ

۶۳- سینگل اورجین به چه قهوه ای گفته می شود؟

الف - بدون دیفکت

ب - با کیفیت

ج - تک گونه

د - تک خاستگاه

۶۴- علت نام گذاری فرآوری honey یا عسلی چیست؟



- الف - استفاده از عسل در این روش  
ب - شبیه بودن این فرآوری به روش فرآوری عسلی  
ج - تمایل شدید دانه به شیرینی و میوه ای بودن و چسبندگی موسیلاژ شیرین دانه  
د - داشتن شبیه ترین تناژ رنگی به عسل در این روش  
۶۵- کدام فنجان شامل اسپرسو و شیر فوم داده شده نیست ؟

الف - امریکانو

ب - کاپوچینو

ج - کرتادو

د - لاته

۶۶- کدام یک از معایب فرآوری washed یا شسته نیست ؟

الف - حدر رفت حجم زیادی از آب

ب - افزایش اسیدیته

ج - مناسب نبودن این روش در نقاط کم آب و سخت آب

د - شیرینی کمتر نسبت به روش نچرال و عسلی

۶۷- گیلان رسیده قهوه چه رنگی است ؟

الف - قرمز

ب - قهوه ای

ج - سبز

د - زرد

۶۸- دیفکت زدایی اولیه از فرآوری washed در چه محلی انجام می پذیرد ؟

الف - تخت های آفریقایی

ب - بر روی درخت

ج - در جدا سازی پوسته

د - در حوضچه های پر از آب

۶۹- برای مناطق خشک که آب بسیار کم است کدام روش فرآوری مناسب تر است ؟

الف - نیمه شسته

ب - نچرال یا طبیعی

ج washed - یا شسته

د - هانی یا عسلی

۷۰- رایج ترین و مؤثر ترین روش فرآوری چیست ؟

الف - هانی یا عسلی

ب washed - یا شسته

ج - نچرال یا طبیعی

د - دست چین

۷۱- فرآیند washed به چه معنا است ؟

الف - طبیعی



ب - شسته

ج - خشک کردن

د - تمیز کردن

۷۲- خشک شدن میوه در فرآیند نچرال موجب چه چیزی می شود؟

الف - هسته بی طعم بماند.

ب - هسته زودتر خشک شود.

ج - هسته نوت طعمی بگیرد.

د - هسته کپک نزند.

۷۳- قدیمی ترین روش فرآوری قهوه چیست؟

الف - نچرال یا طبیعی

ب - واشد یا خیس

ج - هانی یا عسلی

د - دستی

۷۴- پروسس های دانه سبز به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف - ۳ دسته

ب - ۵ دسته

ج - ۲ دسته

د - ۱۰۰ دسته

۷۵- مجموعه ای از پالپ های لزج گونه که به هسته چسبیده اند را چه می گویند؟

الف - سیلور اسکین

ب - پالپ

ج - بین

د - موسیلاژ

۷۶- به قسمت حجیم و شیرین میوه چه می گویند؟

الف - دانه (bean)

ب - گوشته (pulp)

ج - پوسته (skin)

د - موسیلاژ (mucilage)

۷۷- بیرونی ترین لایه گیلاس قهوه چیست؟

الف - پوسته نقره ای (silver skin)

ب - موسیلاژ (mucilage)

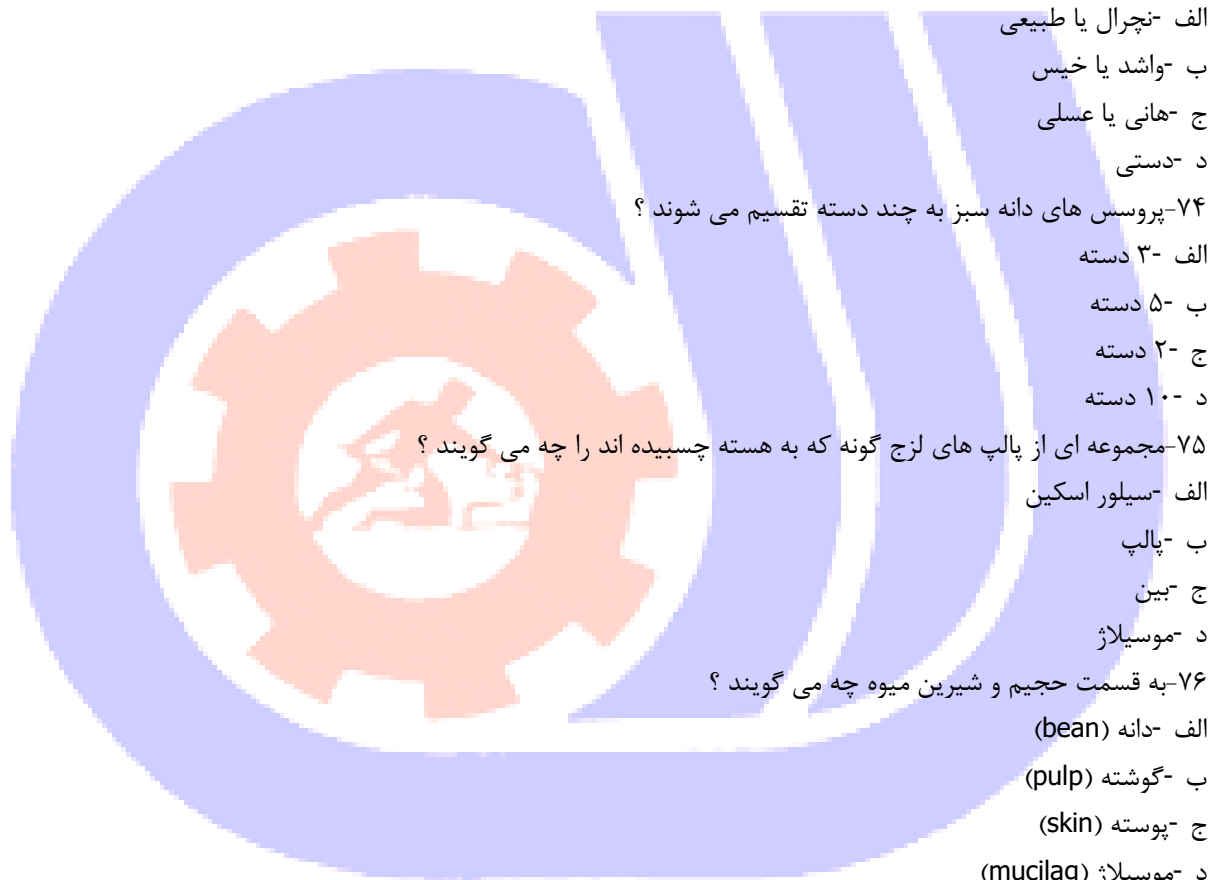
ج - گوشته (pulp)

د - پوسته (skin)

۷۸- از چه لحاظ برداشت ماشینی بهتر از دستی است؟

الف - به درخت آسیب نمی رساند

ب - تنها میوه های رسیده را برداشت می کند



- ج - آسان تر است و با سرعت بیشتری انجام می شود  
 د - اجازه می دهد میوه های کال رسیده شوند  
 ۷۹- از چه لحاظ برداشت دستی بهتر از ماشینی است ؟  
 الف - سرعت انجام کار بیشتر است  
 ب - تنها میوه هایی برداشت می شوند که رسیده اند  
 ج - کم زحمت تر و راحت است  
 د - برداشت کم هزینه تر است  
 ۸۰- برداشت قهوه معمولاً به چند صورت انجام می گیرد ؟

الف - ماشینی

ب - صنعتی و نیمه صنعتی

ج - دستی و مکانیزه

د - فصلی و غیر فصلی

۸۱- واحد فروش قهوه سبز چیست ؟

الف - تن

ب - گونی

ج - کیلوگرم

د - دانه

۸۲- هسته قهوه قبل از رست چه رنگی است ؟

الف - قرمز

ب - قهوه ای

ج - زرد

د - سبز

۸۳- هرگونی قهوه سبز چند کیلوگرم است ؟

الف - ۲۰۰ کیلوگرم

ب - ۱۲۰۰ کیلوگرم

ج - ۶۰ کیلوگرم

د - ۱۵۰۰ کیلوگرم

۸۴- تفاله یا میوه جدا شده از هسته قهوه را چه می نامند ؟

الف - گیلان قهوه

ب - کاسکارا

ج - دانه قهوه

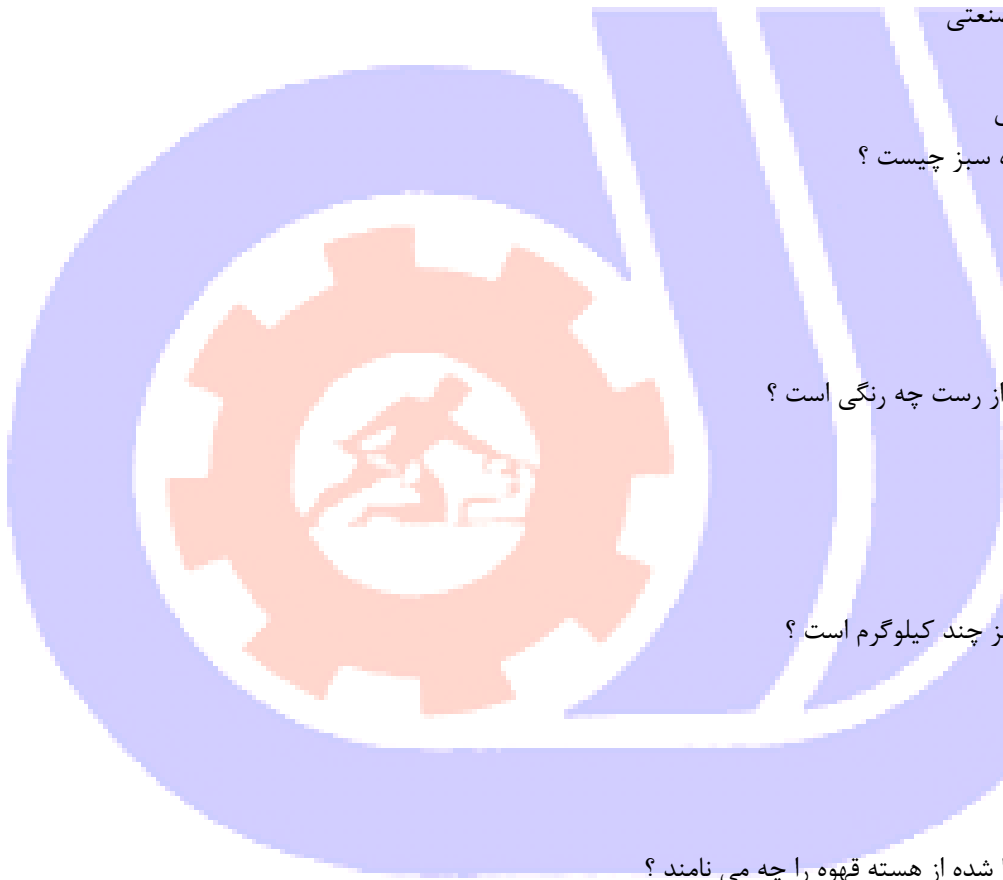
د - هسته قهوه

۸۵- میوه درخت قهوه را چه می نامند ؟

الف - گیلان قهوه

ب - گوشته قهوه

ج - اصله قهوه



د - گل قهوه

۸۶- بزرگترین تولید کننده قهوه عربیکا در جهان به کدام کشور باز می گردد ؟

الف - کلمبیا - اتیوپی

ب - چین و هند

ج - آمریکا

د - کشورهای اروپایی

۸۷- چرا بیشترین تولید قهوه برزیل ربوستا است ؟

الف - زائقه مردم محلی

ب - قیمت قهوه

ج - شرایط آب و هوایی و پست بودن زمین

د - در دسترس نبودن دیگر گونه ها

۸۸- چه نوع قهوه ای اصلی ترین تولید قهوه برزیل است ؟

الف - ربوستا

ب - عربیکا

ج - لیبریکا

د - کانفورا

۸۹- کشور برزیل چه نسبتی از قهوه دنیا را تولید می کند ؟

الف -  $\frac{1}{10}$

ب -  $\frac{1}{2}$

ج -  $\frac{1}{12}$

د -  $\frac{1}{3}$

۹۰- بزرگترین کشور تولید کننده قهوه در دنیا کدام است ؟

الف - چین

ب - هند

ج - برزیل

د - آمریکا

۹۱- خواستگاه اولین گیاه قهوه کجا است ؟

الف - اتیوپی

ب - کنیا

ج - زیمباوه

د - اندونزی

۹۲- کدام یک از کشورهای زیر جزء کشورهای کشت کننده قهوه نیست ؟



الف -برزیل

ب -هند

ج -ایتالیا

د -اتیوپی

۹۳-کمر بند قهوه روی کدام مدار قرار دارد ؟

الف -مدار رأس الجدی

ب -مدار رأس السرطان

ج -نصف النهار مبدأ

د -مدار استوا

۹۴-شبه ترین برگ به برگ درخت قهوه کدام است ؟

الف -برگ درخت انجیر

ب -برگ درخت نارگیل

ج -برگ درخت گردو

د -برگ درخت کاج

۹۵-درخت قهوه در چه نوع آب و هوایی پرورش پیدا می کند ؟

الف -گرم و خشک

ب -گرم و مرطوب

ج -سرد و خشک

د -سرد و مرطوب

۹۶-درخت قهوه پس از چند سال به بار می نشیند ؟

الف -۳ سال

ب -۵ سال

ج -۱۰ سال

د -۱۲ سال

۹۷-کلمه قهوه عربی شده کدام واژه است ؟

الف -کاهفی

ب -کافکا

ج -کافی

د -کافو

۹۸-دیفکت به چه معنا است ؟

الف -سالم

ب -رسیده

ج -معیوب

د -نارس

۹۹-در اصطلاح به برشته کاری قهوه چه می گوئیم ؟

الف -دیفکت



ب -واش

ج -رست

د -دیپالپینگ

۱۰۰-در کدام گزینه زمان رست دادن بیشتر است؟

الف -لایت تو مدیوم رست

ب -مدیوم رست

ج -لایت رست

د -دارک رست

۱۰۱-برای دادن کف بهتر با همزن دستی ..... .

الف- شیر را ولرم می کنیم.

ب- شیر را با یخ مخلوط می کنیم.

ج- شیر را در فریزر سرد می کنیم .

د- شیر را گرم می کنیم .

۱۰۲-برای دادن کف بهتر با همزن دستی ..... .

الف- شیر را ولرم می کنیم.

ب- شیر را با یخ مخلوط می کنیم.

ج- شیر را در فریزر سرد می کنیم .

د- شیر را گرم می کنیم .

۱۰۳-مواد لازم برای کافه لته؟

الف- نصف فنجان بزرگ قهوه فرانسه و نصف شیرداغ

ب- نصف فنجان کوچک شیر داغ و نصف سس شکلات

ج- نصف فنجان بزرگ قهوه اسپرسو و نصف شیرداغ

د- نصف لیوان شیر کاکائو و نصف کف خامه

