



نمونه سؤالات:

تهیه کلوچه خانگی

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۱۶

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

۱-هر پیمانه آب-آرد-شکر چندگرم میگیرد؟

الف -۲۵۰-۱۲۰-۲۰۰

ب -۲۰۰-۱۲۵-۲۵۰

ج -۲۰۰-۱۲۵-۲۵۰

د -۲۵۰-۱۲۵-۲۵۰

۲-کدام چربی ماندگاری کمتری دارد؟

الف -روغن صاف

ب -روغن مارگارین

ج -روغن نباتی

د -روغن جامد

۳-وزن یک پیمانه روغن وشیر چندگرم است؟

الف -۲۵۰-۲۰۰

ب -۲۰۰-۲۵۰

ج -۲۵۰-۲۵۰

د -۲۵۰-۲۰۰

۴-برای اضافه کردن بکینگ پودر به کلوچه بهتر است به کدام مورد زیر اضافه گردد؟

الف -آب

ب -شکر

ج -آرد

د -روغن

۵-برای اندازه گیری مایعاتی مثل غسل که حالت چسبندگی دارند باید چه کار کرد؟

الف -پیمانه را چرب کرد

ب -پیمانه را خیس کرد

ج -پیمانه را آرد پاشی کرد

د -پیمانه را ا قبل در یخچال قرار داد

۶-وظیفه مخمرها کدام است؟

الف -تشکیل گاز CO2 برای پوکی محصول

ب -ترد شدن بهتر محصول

ج -خشک شدن محصول

د -شیرین تر شدن محصول

۷-در خرید مواد اولیه برای کلوچه چه نکته ای از همه مهم تر است؟

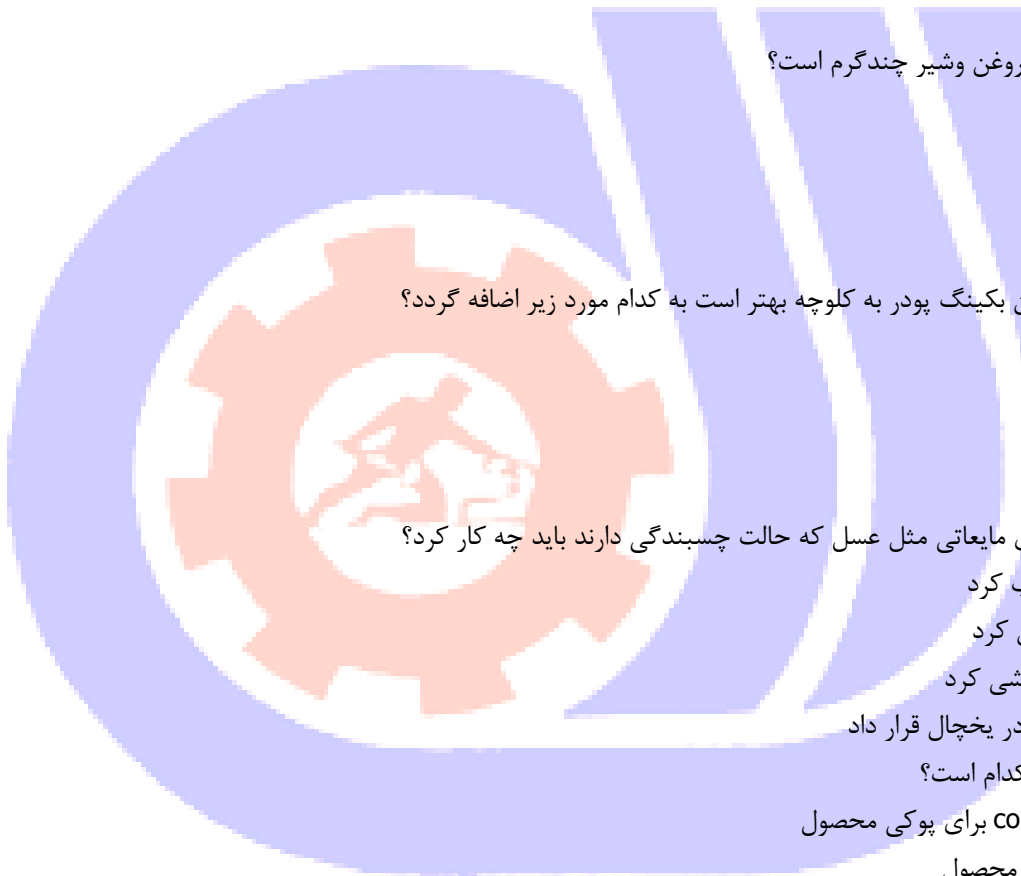
الف -مواد خیلی غلیظ باشد

ب -مواد خیلی رقیق باشد

ج -مواد خشک باشد

د -مواد تازه و سالم باشد

۸-برای اینکه سیاهی و چرک شربتتها گرفته شود از چه چیزی باید استفاده کرد؟



الف - از وانیل استفاده شود

ب - از بکینگ پودر استفاده شود

ج - از سفیده تخم مرغ استفاده شود

د - از شکر استفاده شود.

۹- اصلی ترین نکته در تهیه خمیرمایه کدام است؟

الف - آب آن سرد باشد.

ب - آب آن جوش باشد.

ج - آب آن ولرم و همراه کمی شکر اضافه شود.

د - فقط شکر اضافه شود

۱۰- از وردنه و پهن کن خمیر چه استفاده ای می شود؟

الف - برای پهن کردن خمیر عمل آوری شده

ب - برای خوب حالت دادن خمیر

ج - برای پرس کردن خمیر

د - برای تزیین کردن خمیر

۱۱- برای زرین کردن روی کلوچه از چه چیزی استفاده می گردد؟

الف - شکر و روغن

ب - پودر قند و سفیده تخم مرغ

ج - سفیده تخم مرغ و شیر و روغن

د - زرده تخم مرغ و شکر و شیر

۱۲- برای نگهداری کلوچه در زمان طولانی کدام مورد زیر بهتر است؟

الف - در هر جایی میتوان نگهداری کرد.

ب - حتما در یخچال نگهداری شود.

ج - در ظرف در دار و جای خشک و خنک نگهداری شود.

د - در فریزر نگهداری شود

۱۳- برای اندازه گیری مواد خشک در کلوچه ابتدا باید آنها را کرد.

الف - مواد را خوب هم زد

ب - مواد را خوب مخلوط کرد

ج - با بکینگ پودر مخلوط کرد

د - الک کرد

۱۴- علت عمل نکردن خمیرمایه کدام است؟

الف - داغ بودن آب

ب - سرد بودن آب

ج - نگهداری در معرض آفتاب

د - داغ بودن آب - سرد بودن آب - نگهداری در معرض آفتاب

۱۵- درجه فرهای ایرانی براساس درجه.....است.

الف - سانتیگراد



- ب - پوند
 ج - فارنهایت
 د - سانتیمتر
 ۱۶- درجه فرهای خارجی براساس درجه است.

- الف - سانتیگراد
 ب - سلسیوس
 ج - فارنهایت
 د - پوند

۱۷- هوادهنده های شیمیایی کدام است؟

- الف - جوش شیرین-بکینگ پودر-نمک میوه
 ب - وانیل-جوش شیرین-جوزهندی
 ج - بکینگ پودر-خمیرمایه-وانیل
 د - نمک میوه-جوزهندی-خمیرمایه
 ۱۸- کدام اسانس زیر درسه رنگ موجود میباشد؟

- الف - وانیل
 ب - هل
 ج - جوزهندی
 د - زنجبیل

۱۹- هل را به چه صورت استفاده میکنند؟

- الف - فقط دانه سیاه آن را می کوبند.
 ب - با پوست و دانه آسیاب میکنند
 ج - فقط پوست آنرا آسیاب می کنند
 د - به صورت درسته از آن استفاده میشود.

۲۰- زنجبیل چیست و چه طعمی دارد؟

- الف - طعم دهنده و شیرین مزه
 ب - حجم دهنده و تندمزه و بوی مطبوع
 ج - طعم دهنده ، طعم تندو سوزان و بوی مطبوع
 د - طعم دهنده ، شورمزه

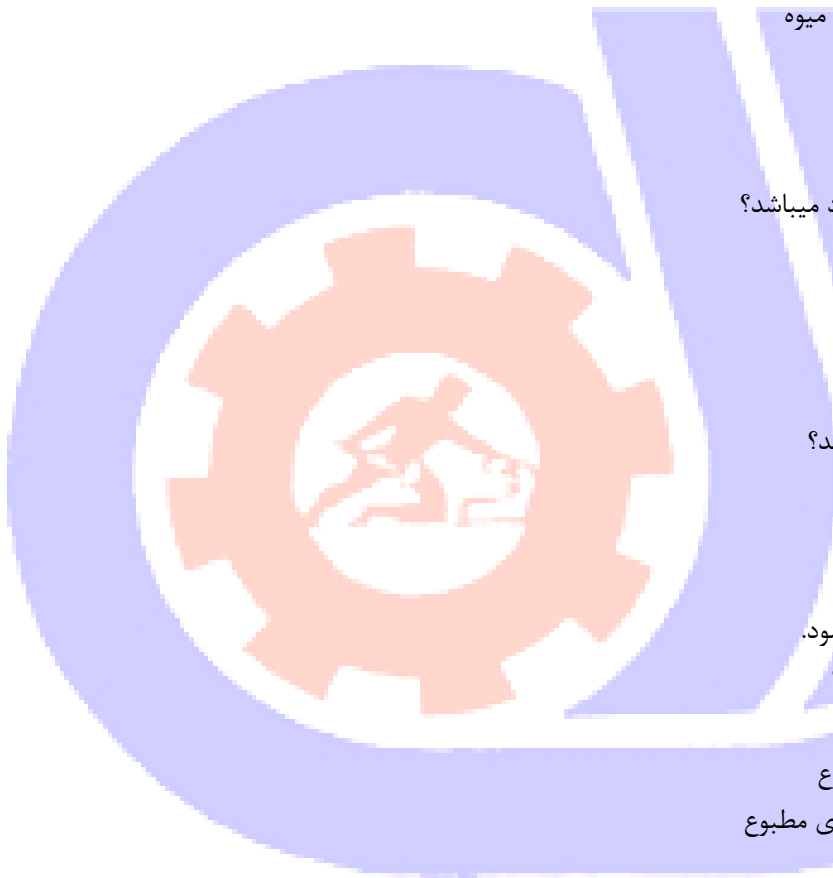
۲۱- فواید الک کردن آرد چیست؟

- الف - بوی نا و کپک زدگی را کاهش میدهد.
 ب - ناخالصی را میگیرد.
 ج - بازدهی خمیر را افزایش میدهد.

د - بوی نا و کپک زدگی را کاهش میدهد. ناخالصی را میگیرد. بازدهی خمیر را افزایش میدهد.

۲۲- استفاده زیاد کدامیک از اسانسهای زیر باعث تلخ شدن کلوچه میشود؟

- الف - هل
 ب - وانیل



ج - گلاب

د - دارچین

۲۳- مصرف زیاد کدامیک از موارد زیر سمی میباشند؟

الف - نمک میوه

ب - بکینگ پودر

ج - ثعلب

د - زنجبیل

۲۴- کدام قسمت تخم مرغ برای زرین کردن روی کلوچه استفاده میشود؟

الف - زرده

ب - سفیده

ج - تخم مرغ کامل

د - فرقی نمیکند

۲۵- هدف بهداشت غذایی چیست؟

الف - پیشگیری از آلودگی غذایی

ب - پیشگیری از گسترش بیماری ها

ج - جلوگیری از مسمومیت غذایی

د - پیشگیری از آلودگی غذایی، پیشگیری از گسترش بیماری ها، جلوگیری از مسمومیت غذایی

۲۶- یکی از مهم ترین شیوه های رعایت بهداشت فردی و جلوگیری از انتقال بیماری های مسری چیست؟

الف - شستن دستها

ب - پاکیزگی لباس

ج - نظافت مو

د - نظافت ناخن

۲۷- هپاتیت B کدام قسمت بدن را آلوده می کند؟

الف - کلیه

ب - کبد

ج - قلب

د - ریه

۲۸- تعریف HACCP چیست؟

الف - شناسایی مخاطرات

ب - کنترل مخاطرات

ج - تجزیه و تحلیل خطر

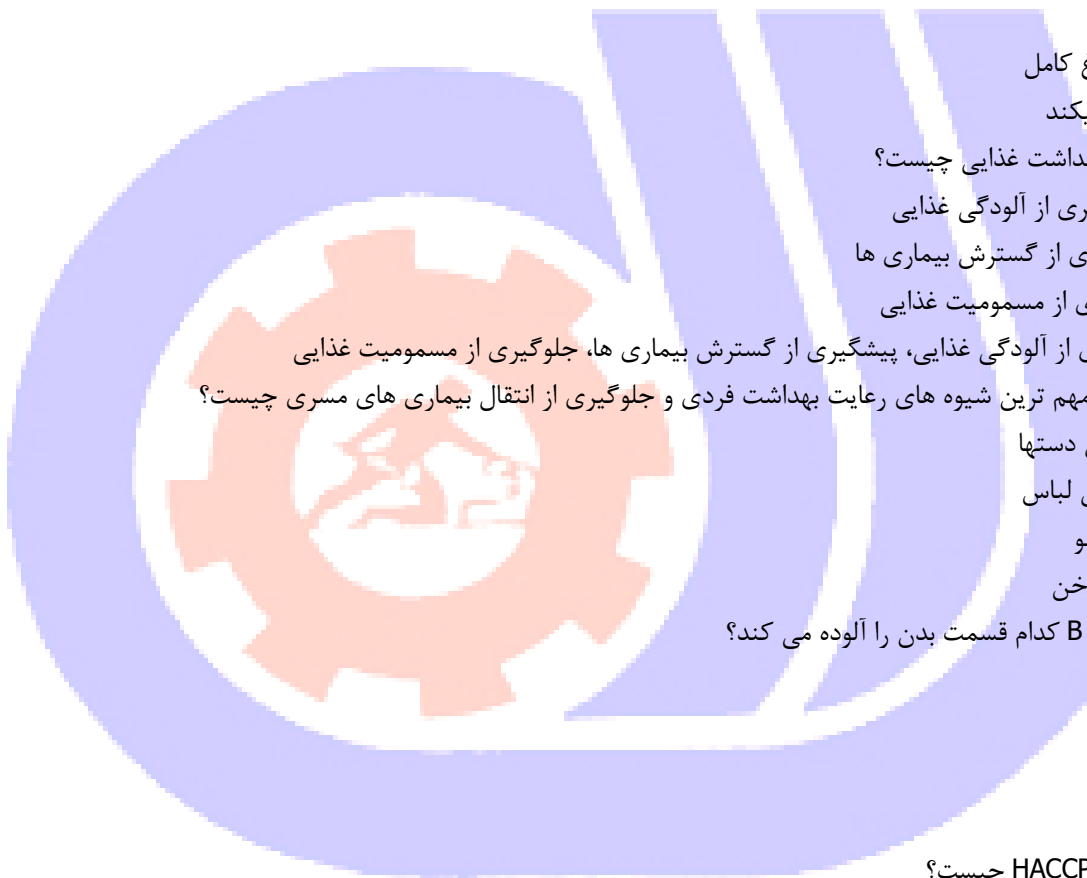
د - تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی

۲۹- با افزایش مقدارموجود در آرد رنگ آن تیره تر شده و مقدار جذب آب آنمیباشد.

الف - سبوس-کاهش

ب - گلوتن-کاهش

ج - سبوس-افزایش



د - گلوتن - افزایش

۳۰- کدام نوع آرد قسمت عمده آن از آندوسپرم و سایر قسمت های گندم در آن وجود دارد؟

الف - آرد معمولی

ب - آرد نول

ج - آرد تیره

د - آرد کامل

۳۱- هر قدر آرد انتخابی به وبژگی های نزدیک تر باشد کلوچه حاصله مناسب تر خواهد بود؟

الف - آرد نول

ب - ستاره درجه ۱

ج - آرد کامل

د - آرد معمولی

۳۲- رطوبت آرد به چند درجه برسد امکان کپک زدگی افزایش مییابد؟

الف - بالاتر از ۱۰ درصد

ب - بالاتر از ۱۵ درصد

ج - زیر ۱۴ درصد

د - بالاتر از ۱۴ درصد

۳۳- برای نگهداری آرد بصورت فله باید در چه سیلوهای نکه داری نشود؟

الف - فلزی

ب - فولاد زنگ نزن

ج - چوبی

د - آلیاژهای آلومینیومی

۳۴- برای نگهداری کیسه های آرد پالت های مناسب تر است؟

الف - فلزی

ب - مسی

ج - ضد زنگ

د - چوبی

۳۵- مشروط کردن گندم به چه معناست؟

الف - نم زدن

ب - خرد کردن

ج - بوجاری

د - الک کردن

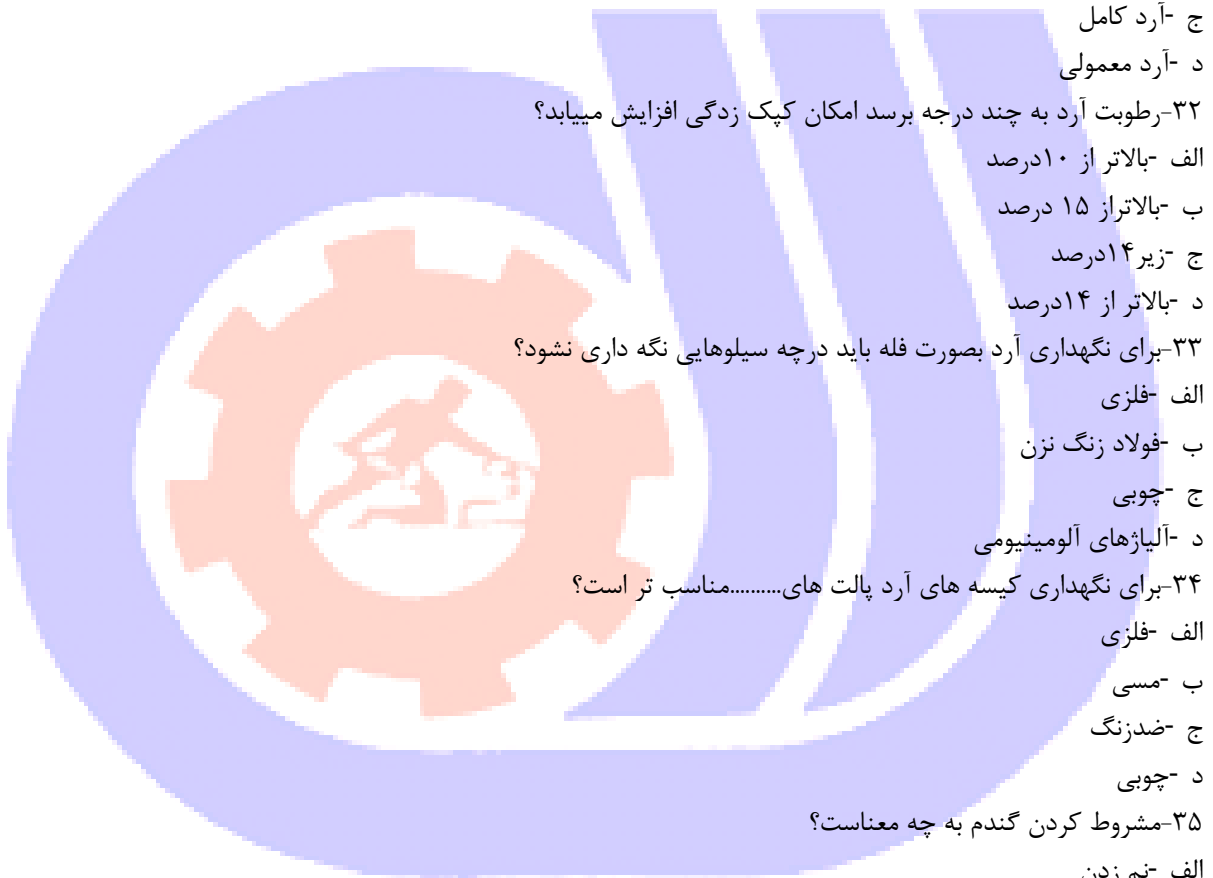
۳۶- ماهیت شیمیایی گلوتن چیست؟

الف - کربوهیدرات

ب - پروتئین

ج - چربی

د - ویتامین



۳۷- کدامیک جز مواد اصلی کلوچه محسوب نمیشود؟

الف -آرد

ب -آب

ج -نمک

د -آردسویا

۳۸- میانگین وزن تخم مرغ چقدر است؟

الف -۶۰-۵۰

ب -۵۵-۵۰

ج -۶۵-۶۰

د -۵۰-۴۵

۳۹- ویژگی تخم مرغ سالم چیست؟

الف -کف ظرف ته نشین میشود

ب -پوست تخم مرغ کدر میشود

ج -زمان تکان دادن سفت است

د -کف ظرف ته نشین میشود پوست تخم مرغ کدر میشود زمان تکان دادن سفت است

۴۰- نام کلوچه های سنتی استان لرستان کدام است؟

الف -کلوچه گردویی

ب -کلوچه خرمایی

ج -نان مش

د -کلوچه قندی-کلوچه شیر

۴۱- ادویه مورد مصرف در کلوچه قزوین کدام است؟

الف -هل-رازیانه

ب -دارچین-زنجبیل

ج -هل-زنجبیل

د -هل-دارچین

۴۲- کلوچه شیر مربوط به کدام استان است؟

الف -همدان

ب -لرستان

ج -اصفهان

د -خراسان

۴۳- مواد لازم کلوچه قزوین کدام است؟

الف -آردنخود-آردسفید-روغن-شکر-ماست

ب -شیر-تخم مرغ-روغن-آرد-بکینگ پودر

ج -آردگندم-روغن مایع-ماست-شیر-تخم مرغ-دارچین

د -آردبرنج-آردگندم-پودر قند-روغن جامد-ماست-شیر-تخم مرغ-بکینگ پودر-هل-دارچین

۴۴- کلوچه استان خوزستان مربوط به کدام شهر است؟



الف - دزفول

ب - مسجد سلیمان

ج - آبادان

د - زاهدان

۴۵- اسانس مورد نیاز کلوچه قندی کدام است؟

الف - هل-دارچین-زنجبیل

ب - دارچین-گلاب-بکینگ پودر

ج - وانیل-هل-زنجبیل

د - گلاب-هل-وانیل

۴۶-دمای آبی که برای عمل آوردن خمیرترش مناسب است چقدر میباشد؟

الف - ۴۳درجه سانتیگراد

ب - ۶۰درجه سانتیگراد

ج - ۳۸درجه سانتیگراد

د - ۵۵درجه سانتیگراد

۴۷-ادویه اصلی کلوچه فومن کدام است؟

الف - رازیانه-دارچین

ب - جوزهندی-دارچین

ج - زیره-رایانه

د - تخم گشنیز-زنجبیل

۴۸-نام کلوچه محلی خراسان کدام است؟

الف - کلوچه قندی

ب - کلوچه خرماپی

ج - کلوچه شیری

د - کلوچه کماچ

۴۹-کلوچه قندی استان لرستان مربوط به کدام شهرآن است؟

الف - بروجن

ب - خرم آباد

ج - دزفول

د - بروجرد

۵۰-خمیرمایه در چه ظرفی خوب بعمل می آید؟

الف - شیشه ای-ملامین

ب - استیل-شیشه ای

ج - ملامین-استیل

د - مسی-استیل

۵۱-کاربرد پنجره سیمی چیست؟

الف - برای خنک کردن



- ب - برای خشک کردن
- ج - برای قراردادن خمیر
- د - برای مخلوط کردن مواد

۵۲- برای تبدیل درجه سانتیگراد به فارنهایت از چه فرمولی استفاده میشود؟

الف- $F=1.8c+32$

ب- $F=1.8C-32$

ج- $F= C+32$

د- $F= C-32$

۵۳- برای تبدیل درجه فارنهایت به سانتیگراد از چه فرمولی استفاده میشود؟

الف- $C=F+32/1.8$

ب- $C=F-32/1.8$

ج- $C=1.8F+32$

د- $C=1.8f-32$

۵۴- گازهای ایرانی براساس درجه..... و گازهای خارجی براساس درجه..... است.

الف- سانتیگراد-سلسیوس

ب - سلسیوس- سانتیگراد

ج -فارنهایت- سانتیگراد

د - سانتیگراد- فارنهایت

۵۵- برای اندازه گیری دمای مرکز خمیر از چه دماسنجی استفاده میگردد؟

الف -دستی

ب -میله ای

ج -جیوه ای

د -پزشکی

۵۶- برای شستشوی یخچال از چه چیزی استفاده میشود؟

الف -جوش شیرین

ب -بکینگ پودر

ج -وانیل

د -نمک میوه

۵۷- کلوچه فومن مربوط به کدام استان است؟

الف -مازندران

ب -قزوین

ج -گیلان

د -خراسان

۵۸- کدام مورد در فعالیت مخمرها نقش ندارد؟

الف -آب گرم

ب -ظرف مورد استفاده



ج - مایع خمیر خوب

د - شکر

۵۹- ادویه لازم کلوچه خرمایی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف - زنجبیل

ب - سیاه دانه

ج - زردچوبه

د - هل

۶۰- برای زرین کردن کلوچه خرمایی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف - شیر-شکر

ب - آب-زعفران

ج - زرده تخم مرغ-کنجد

د - کره-شیر

۶۱- در کدام کلوچه روغن محلی استفاده میشود؟

الف - کلوچه اراک

ب - کلوچه توسیرکان

ج - کلوچه قندی

د - کلوچه شیری

۶۲- از چه روغنی در کلوچه محلی خراسان استفاده میشود؟

الف - روغن مایع

ب - روغن حیوانی

ج - روغن جامد

د - کره گیاهی

۶۳- نام کلوچه سنتی استان اصفهان کدام است؟

الف - کلوچه شیرمال

ب - کلوچه دزفول

ج - کماچ خرمایی

د - کلوچه قندی

۶۴- مواد لازم کماچ خرمایی کدام است؟

الف - شیر-آب-تخم مرغ-شکر-مایه خمیر

ب - آرد-شکر-خرما-سیاه دانه-آب

ج - شیر-آب-تخم مرغ-شکر-مخمر-خرما-سیاه دانه-روغن-کنجد

د - آرد-آب-بکینگ پودر-روغن مایع

۶۵- نان کماچ مربوط به کدام استان میباشد؟

الف - مازندران-رشت

ب - مازندران-گیلان

ج - قزوین-قزوین



د -مازندران-لاهیجان

۶۶-نان کماچ در کدام استانها پخت میشود؟

الف -قزوین-گیلان

ب -خراسان-مازندران

ج -گیلان-سمنان

د -همدان-مازندران

۶۷-موادلازم برای پخت نان کماچ لاهیجان کدام است؟

الف -شکر-روغن-آرد-خلال پسته

ب -آب-آرد-عسل-روغن-شکر

ج -آردبرنج-آردسفید-تخم مرغ-خمیرمایه-شکر-گردو-دارچین

د -زعفران-آب-آرد-شکر-زنجبیل-هل

۶۸-ویژگی تخم مرغ سالم چگونه است؟

الف -زرده و سفیده به هم چسبیده است

ب -سفیده سفت و غلیظ و زرده روی سفیده میباشد.

ج -زرده بسیار تیره است

د -سفیده شل و کدر است

۶۹-ادویه لازم کلوچه خرمایی اصفهان کدام است؟

الف -زنجبیل

ب -سیاه دانه

ج -زردچوبه

د -هل

۷۰-برای زرین کردن کلوچه خرمایی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف -زرده تخم مرغ-کنجد

ب -آب-زعفران

ج -شیر-شکر

د -کره-شیر

۷۱-علت ترکیدن قشر رویی کلوچه در حین پخت چیست؟

الف -داغ بودن بیش از حد فر

ب -خوب مخلوط نکردن مواد

ج -سرد بودن فر

د -ماندن بیش از حد در فر

۷۲-بجای یک پیمانه عسل میتوان از.....

الف -سه،چهارم پیمانه شکر و یک چهارم پیمانه آب

ب -یک،دوم پیمانه شکر و یک دوم پیمانه آب

ج -نمیتوان شکر در آب جایگزین کرد

د -میزان شکر ۲برابر آب



۷۳- برای پخت کلوچه فر را چند دقیقه قبل باید روشن کرد؟

الف - ۱۵

ب - ۲۰

ج - ۲۵

د - ۳۰

۷۴- یک پیمانانه سفیده تخم مرغ معادل چند سفیده است؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

۷۵- دمای مورد نیاز برای پخت کلوچه در چه رنجی میباشد؟

الف - ۱۷۰-۲۰۰

ب - ۱۷۵-۲۲۰

ج - ۱۸۰-۲۵۰

د - ۱۸۰-۲۲۰

۷۶- کدامیک از میکسرها برای اختلاط مواد برای تهیه خمیر مناسب تر است؟

الف - اسپیرال

ب - پارویی

ج - پره ای

د - نوع Z

۷۷- مهم ترین مواد جهت تهیه خمیر عبارتند از.....

الف - آرد و آب

ب - آب و آرد و شکر

ج - آب و شکر

د - آب و نمک

۷۸- میانگین سرعت دور تند میکسر برابر است با.....

الف - ۱-۴۰-۳۰ دور در دقیقه

ب - ۲-۵۰-۴۰ دور در دقیقه

ج - ۳-۶۰-۵۰ دور در دقیقه

د - ۴-۹۰-۶۰ دور در دقیقه

۷۹- خمیر حاصل از آردهای تیره.....نسبت به خمیر حاصل از آرد روشن تولید میکنند

الف - کلوچه با حجم بیشتری

ب - کلوچه لا حجم کمتری

ج - کلوچه با وزن کمتری

د - کلوچه با وزن بیشتری

۸۰- بازدهی خمیر به چه عواملی بستگی دارد؟



- الف - نوع آرد
ب - پروتئین خمیر
ج - روش تهیه خمیر
د - نوع آرد، تازگی، گهنگی، زبری و نرمی، پروتئین، نمک، روش تهیه خمیر
۸۱- کدام کلوچه در روغن سرخ میشود؟

الف - کلوچه خرمایی

ب - کماچ خرمایی

ج - نان مش

د - سنتی قزوین

۸۲- مواد لازم برای نان مش کدام است؟

الف - روغن سرخ کردنی - آرد - دارچین - خرما

ب - خرما - آرد - دارچین - زنجبیل - روغن جامد

ج - شکر - زردچوب - آرد - زنجبیل - هل

د - آرد گندم - محرم - خرما - ادویه مورد نیاز - شکر - روغن

۸۳- نان مش به کدام روش زیر پخته میشود؟

الف - در فر پخته میشود

ب - در روغن سرخ میشود

ج - در تنور پخته میشود

د - در تابه داغ پخته میشود.

۸۴- بن ماری کردن یعنی چه؟

الف - استفاده از حرارت مستقیم

ب - استفاده از بخار آب

ج - استفاده از گریل فر

د - استفاده از حرارت غیرمستقیم

۸۵- مخمر خشک در آب با چه ماده ای خوب عمل می آید؟

الف - آرد

ب - روغن

ج - شکر

د - شیر

۸۶- علت مخلوط کردن شکر با خمیرمایه کدام است؟

الف - پوک شدن شیرینی و خوش طعم شدن آن و بهتر عمل کردن خمیر ترش

ب - خوب حل شدن خمیرمایه

ج - ترش نشدن خمیرمایه

د - خوش طعم شدن و ترد شدن شیرینی

۸۷- نام دیگر خمیرمایه چیست؟

الف - رداستار



ب - نمک میوه

ج - کرم تارتار

د - بکینگ پودر

۸۸- چرا در بعضی از کلوچه ها مقدار آرد دقیقا عنوان نمیشود؟

الف - بعلت استفاده از آب

ب - بعلت استفاده از روغن مایع

ج - به دلیل درشتی یا ریزی تخم مرغ یا استفاده از روغن بجای کره

د - به دلیل استفاده از همزن

۸۹- یک قرص خمیرترش برابر است با.....

الف - یک قاشق چایخوری پودر خمیرترش

ب - دو قاشق چایخوری پودر خمیرترش

ج - یک قاشق غذاخوری پودر خمیرترش

د - دو قاشق مرباخوری پودر خمیرترش

۹۰- کاربرد رولد یا رولت چیست؟

الف - برای برش دادن خمیر

ب - برای خط انداختن خمیر

ج - برای برداشتن خمیر

د - برای رومال کردن خمیر

۹۱- کدامیک از مواد زیر جهت رومال کردن استفاده میشود؟

الف - زرده تخم مرغ

ب - زعفران

ج - شیر

د - زرده تخم مرغ-شیر-زرده تخم مرغ

۹۲- مواد لازم جهت تزئین کلوچه کدام است.

الف - سیاه دانه

ب - کنجد

ج - تخم خرفه

د - سیاه دانه و کنجد

۹۳- جهت ور آمدن خمیرمایه باید دور ازباشد

الف - نور

ب - رطوبت

ج - گرما

د - رطوبت و گرما

۹۴- ظرف خمیرمایه باید در جایباشد.

الف - گرم و روشن

ب - گرم و تاریک



ج - سرد و مرطوب

د - سرد و روشن

۹۵- نایلون بسته بندی کلوچه چه ویژگی داشته باشد؟

الف - تیره باشد

ب - شفاف باشد

ج - ضخیم باشد

د - نازک باشد.

۹۶- برای بسته بندی از چند نوع جنس استفاده میکنند؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

۹۷- برای بسته بندی از چه جنسی استفاده میشود؟

الف - کاغذ

ب - کارتن

ج - سلفون

د - BOPP

۹۸- پس از خارج کردن کلوچه از تنور دست خوش چه تغییراتی قرار میگیرد؟

الف - بیات میشود

ب - خشک میشود

ج - سفت میشود

د - کپک میزند

۹۹- برای جلوگیری از بیات شدن چه کاری باید انجام داد؟

الف - بسته بندی کرد

ب - در هوای آزاد قرار داد

ج - در یخچال قرار داد

د - در فریز قرار داد

۱۰۰- شدت و درجه به تاخیر افتادن بیات شدن به چه چیزی بستگی دارد؟

الف - نوع بسته بندی

ب - جنس بسته بندی

ج - نحوه بسته بندی

د - نوع، جنس، نحوه بسته بندی

