



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه کوکی (بیسکویت)

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۰۳

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

۱- برای تهیه بیسکوئیت کاکائویی از میزان کدام ماده کم کرده و به جای آن از پودر کاکائو استفاده می کنیم؟

الف - شکر

ب - کره

ج - آرد

د - پودر قند

۲- تهیه بیسکوئیت ها با سیخ های چوبی چگونه می باشد ؟

الف - بعد از کاتر زدن خمیرهای بیسکوئیت با سیخ های چوبی سوراخ ایجاد کرده و با همان سیخ ها می پزیم

ب - بعد از پخت بیسکوئیت ها و به محض در آوردن از فر با سیخ های چوبی در آن ها سوراخ ایجاد می کنیم

ج - بعد از سرد شدن بیسکوئیت ها سیخ ها را به آن ها می چسبانیم

د - بعد از کاتر زدن با سیخ های چوبی در خمیرها سوراخ ایجاد کرده و بدون سیخ ها آن ها را می پزیم

۳- بیسکوئیتی که برای تزئین با آیسینگ استفاده می شود باید چه ویژگی داشته باشد؟

الف - بتوان آن را با کیف داخل سینی ریخت

ب - ضخامت آن یک و نیم میل باشد

ج - ماندگاری کمی داشته باشد

د - ضخامت آن ۲ تا ۳ میل باشد و سطح آن صاف باشد

۴- اگر بیسکوئیت در دمای کم پخته شود چه اتفاقی می افتد؟

الف - کم بودن دما باعث تغییر شکل خمیر در فر و ناهماهنگی در پخت می شود

ب - کم بودن دما باعث بیسکوئیت هایی خشک و بی مزه می شود

ج - کم بودن دما باعث هماهنگی در پخت بیسکوئیت می شود

د - باعث پخت بهتر بیسکوئیت ها می شود

۵- کدام گزینه از فواید خنک کردن خمیر بیسکوئیت قبل از پخت نمی باشد؟

الف - خمیر خنک شده خوش طعم تر است چرا که طعم ها زمان کافی برای برای پیوند را داشتند

ب - خمیر خنک شده راحت تر کاتر میخورد

ج - برای باز کردن خمیر خنک شده به آرد پاشی نیاز داریم

د - خمیر خنک شده در فر تغییر شکل نمی دهد

۶- به چه علت نباید خمیر بیسکوئیت را ورز داد ؟

الف - ورز دادن باعث پخت طولانی بیسکوئیت می شود

ب - ورز دادن باعث خشکی و پس دادن چربی و تغییر ظاهر بیسکوئیت می شود

ج - ورز دادن باعث می شود تا خمیر بیسکوئیت به راحتی کاتر نخورد

د - ورز دادن باعث می شود بیسکوئیت به سرعت پخته شود

۷- چرب کردن سینی فر برای بیسکوئیت باعث چه اتفاقی می شود؟

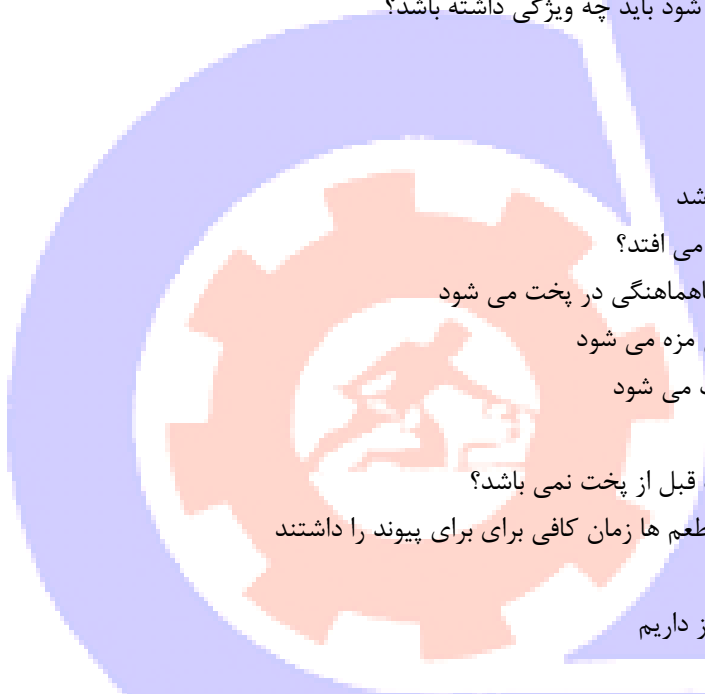
الف - باعث می شود تا بیسکوئیت ها راحت از سینی جدا شوند

ب - چربی باعث پیشروی بیسکوئیت ها می شود و نباید سینی را چرب کرد

ج - باعث می شود بیسکوئیت ها سریعتر پخته شوند

د - چربی سینی فر باعث ایجاد بوی نامطبوع در بیسکوئیت ها می شود

۸- آرد مورد استفاده در بیسکوئیت ها بوتیکی چه نوعی باید باشد؟



الف - آرد کامل

ب - آرد نول

ج - آرد برنج

د - ترکیب آرد برنج و آرد سفید

۹- خمیر بیسکوئیت را چگونه باز می کنیم؟

الف - روی سطح آرد پاشی کرده و خمیر را با وردنه باز می کنیم

ب - روی سطح نشاسته ذرت ریخته و خمیر را با وردنه باز می کنیم

ج - خمیر را بدون آرد پاشی روی سطح باز می کنیم

د - خمیر را بین دو پلاستیک یا کاغذ روغنی باز می کنیم

۱۰- مناسب نبودن دمای کره حین خمیرگیری منجر به چه مشکلاتی می شود؟

الف - تغییر شکل بیسکوئیت ها حین پخت و روغن پس دادن خمیر

ب - تاثیری بر پخت ندارد

ج - خمیر بیسکوئیت به راحتی باز نمی شود

د - باید از آرد بیشتری استفاده کنیم

۱۱- برای غلیظ تر کردن رویال آیسینگ از چه موادی استفاده می کنیم؟

الف - سفیده تخم مرغ

ب - پودر مرنگ

ج - پودر قند

د - آب

۱۲- به طور متداول چند نوع غلظت برای رویال آیسینگ داریم؟

الف - ۱ نوع

ب - ۲ نوع

ج - ۵ نوع

د - ۳ نوع

۱۳- چه نوع رنگی مناسب رویال آیسینگ می باشد؟

الف - رنگ مایع

ب - رنگ ژله ای

ج - رنگ مایع و رنگ ژله ای

د - همه انواع رنگ ها

۱۴- مزیت استفاده از پودر مرنگ به جای سفیده تخم مرغ کدام گزینه می باشد؟

الف - آیسینگ با مرنگ براق تر می باشد

ب - استفاده نکردن از سفیده تخم مرغ خام که باعث بیماری سالمونلا میشود .

ج - مرنگ طعم بهتری نسبت به سفیده دارد

د - استفاده از مرنگ رنگ پذیری بهتری نسبت به سفیده تخم مرغ دارد.

۱۵- برای تهیه آیسینگ شوگر در منزل کدام ترکیب را استفاده می کنیم؟

الف - مخلوط یک پیمانه پودر قند با یک قاشق چایخوری آرد سفید



- ب - مخلوط یک پیمانۀ پودر قند با یک قاشق چایخوری آرد ذرت
ج - مخلوط یک پیمانۀ پودر قند با یک قاشق چایخوری شکر
د - مخلوط یک پیمانۀ پودر قند با یک قاشق چایخوری نشاسته ذرت
۱۶- چرا رویال آیسینگ را با سرعت بالای همزن نمی زنیم؟

الف - تا ابری و کفی شود

ب - تا حباب هوا ایجاد نشود

ج - تا سریع تر به غلظت مناسب برسد

د - تا رنگ پذیری بهتری داشته باشد

۱۷- چرا برای رنگ کردن رویال آیسینگ از رنگ های ژله ای استفاده می کنیم؟

الف - زیرا غلظت مواد را تغییر نمی دهد و طعم ندارد

ب - زیرا رنگ های ژله ای براق تر هستند

ج - زیرا رنگ های ژله ای طعم بهتری دارند

د - زیرا تنوع رنگهای ژله ای بیشتر است

۱۸- کرم تار تار از کدام میوه بدست می آید؟

الف - سیب

ب - به

ج - انگور

د - لیمو ترش

۱۹- برای جلوگیری از خشک شدن آیسینگ در قیف چه کاری انجام می دهیم؟

الف - داخل یخچال قرار میدهیم

ب - ته قیف را با یک کش میبندیم و داخل لیوانی که در آن دستمال مرطوب قرار دادیم میگذاریم

ج - داخل فریزر قرار می دهیم

د - داخل یک کیسه زیپ دار نگهداری میکنیم

۲۰- برای روش توری کردن یا حریر از کدام غلظت آیسینگ استفاده می کنیم؟

الف - کمی غلیظتر از آیسینگ مدیوم

ب - آیسینگ بسیار غلیظ

ج - آیسینگ رقیق

د - آیسینگ مدیوم

۲۱- برای روش ماربل از چه غلظت آیسینگی استفاده می کنیم؟

الف - آیسینگ غلیظ

ب - آیسینگ مدیوم

ج - آیسینگ رقیق

د - آیسینگ کمی غلیظ تر از رقیق

۲۲- قانون ۲۰ ثانیه چیست؟

الف - برای آیسینگ رقیق می باشد که بعد از بیست ثانیه خطی که با چاقو می اندازیم محو می شود

ب - برای آیسینگ مدیوم می باشد که بعد از بیست ثانیه خطی که با چاقو می اندازیم محو می شود

ج - برای آیسینگ غلیظ می باشد که بعد از بیست ثانیه خطی که با چاقو می اندازیم محو می شود

د - زمان خشک شدن آیسینگ می باشد

۲۳- زمان بازگشت غلظت مدیوم به سطح صاف چند ثانیه است؟

الف - ۵ دقیقه

ب - ۱۵ تا ۱۰ ثانیه

ج - ۲۰ ثانیه

د - ۵ تا ۱۰ ثانیه

۲۴- غلظت سفت رویال آیسینگ چه نامیده می شود؟

الف- flood

ب- medium

ج- stiff

د - piping

۲۵- فریز کردن آیسینگ در کدام غلظت پیشنهاد می شود؟

الف- غلظت flood

ب - غلظت medium

ج - غلظت stiff

د - غلظت piping

۲۶- برای روش تَرک از چه موادی استفاده می کنیم؟

الف - آرد سفید و رنگ سفید

ب - آرد ذرت و رنگ سفید

ج - پودر قند و رنگ سفید

د - نشاسته ذرت و رنگ سفید

۲۷- مدت زمان نگهداری رویال آیسینگ در فریزر چه مدت می باشد؟

الف - ۲ ماه

ب - یک هفته

ج - ۳ روز

د - ۶ ماه

۲۸- چه زمانی تزئینات روی بیسکویت را انجام می دهیم؟

الف - زمانی که داغ است

ب - زمانی کاملاً خنک شد

ج - زمانی که ولرم شد

د - بعد از سه روز

۲۹- کوکی ها را به چه صورت نگهداری می کنیم؟

الف - در جای مرطوب

ب - در یخچال

ج - در فریزر



د - در جای خشک و خنک

۳۰- در کوکی مدرن تزریق را چه زمانی انجام می دهیم؟

الف - زمانی که کوکی داغ است

ب - زمانی که کوکی سرد است

ج - قبل از پخت

د - زمانی که به دمای محیط رسید

۳۱- زمانی که تخم مرغ را به کوکی اضافه می کنیم چقدر آن را هم می زنیم؟

الف - خوب هم می زنیم تا پف کند

ب - در حد مخلوط شدن هم می زنیم

ج - با لیسک هم می زنیم

د - با دور تند همزن هم میزنیم

۳۲- هم زدن بیش از اندازه تخم مرغ باعث چه چیز می شود؟

الف - باعث می شود کیفیت کوکی ها بهتر شود

ب - باعث می شود کوکی لطیف شود

ج - باعث می شود کوکی خشک شود

د - باعث می شود کوکی پف کند و در فر دفرمه شود

۳۳- از چه نوع آردی در کوکی ها استفاده می کنیم؟

الف - آرد با گلوتن بالا

ب - آرد با گلوتن پایین

ج - آرد برنج

د - آرد سیوس دار

۳۴- شکلات را به چه صورت باز می کنیم؟

الف - روی حرارت مستقیم

ب - به روش بخارپز

ج - داخل فر

د - به روش بن ماری

۳۵- ظرفی که در آن سفیده را میزنیم باید چگونه باشد؟

الف - کمی با روغن چرب میکنیم بعد سفیده ها را در آن میزنیم

ب - تمیز باشد و چرب و خیس نباشد

ج - کمی کاسه را مرطوب می کنیم

د - کاسه را روی ظرف یخ قرار میدهیم

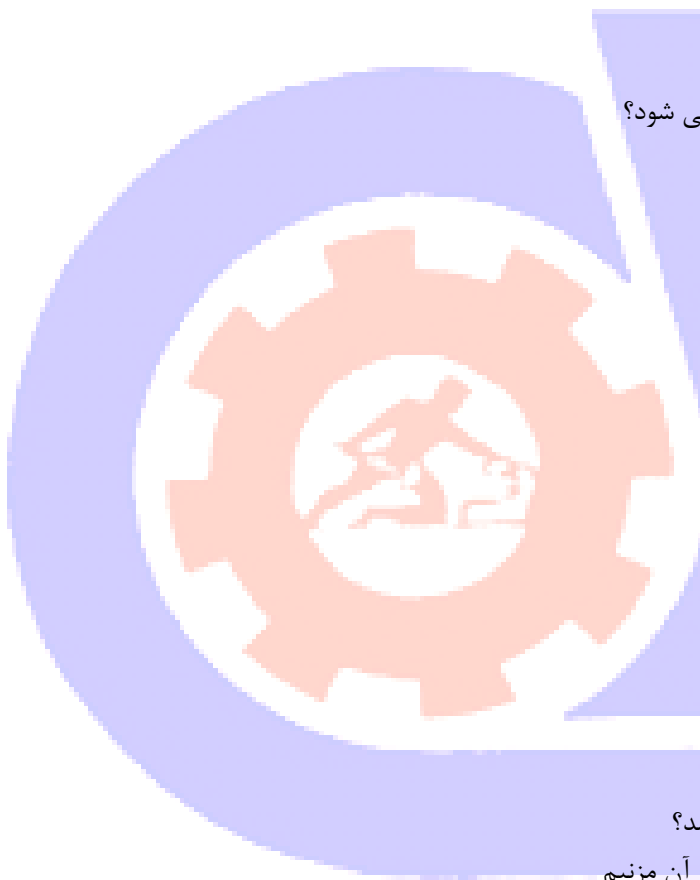
۳۶- برای رقیق کردن رویال آیسینگ چه ماده ای به آن اضافه می کنیم؟

الف - سفیده تخم مرغ

ب - آبلیمو

ج - آب

د - اسانس



۳۷- مواد مورد نیاز در تهیه آیسینگ با پودر مرنگ کدام گزینه می باشد؟

الف - پودر مرنگ - سفیده تخم مرغ - پودر قند

ب - پودر مرنگ - پودر قند - آب - اسانس

ج - پودر مرنگ - آبلیمو - نشاسته ذرت - آب

د - پودر مرنگ - پودر قند - آبلیمو

۳۸- پودر قند مورد استفاده در رویال آیسینگ باید به چه صورت باشد؟

الف - از هر نوع پودر قندی می توان استفاده کرد

ب - پودر قندی که دانه های درشتی داشته باشد

ج - کاملاً نرم باشد و از الک حریر رد شده باشد

د - پودر قندی که یکبار از الک دانه درشت رد کرده باشیم

۳۹- کدام گزینه مزیت رویال آیسینگ نمی باشد؟

الف - وجود سفیده باعث می شود تزئینات زود خشک شوند

ب - دوام آن زیاد است و ماندگاری بالایی دارد

ج - می توان با اشکال مختلف آن را کاتر زد

د - غلظتش قابل کنترل می باشد

۴۰- نقش کرم تار تار چیست؟

الف - کمک به طعم دار کردن آیسینگ

ب - کمک به پایدار کردن حجم سفیده تخم مرغ

ج - ایجاد غلظت در سفیده تخم مرغ

د - کمک به رنگ پذیری بهتر آیسینگ

۴۱- جایگزین پودر مرنگ در تهیه رویال آیسینگ کدام گزینه می باشد؟

الف - پودر قند

ب - زرده تخم مرغ

ج - نشاسته ذرت

د - سفیده تخم مرغ

۴۲- مخلوط کردن بیش از حد سفیده آیسینگ باعث بروز چه مشکلاتی می شود؟

الف - باعث می شود آیسینگ زود خشک شود

ب - باعث ایجاد حباب و بافت اسفنجی در آیسینگ می شود و رنگ آیسینگ را کدر می کند

ج - باعث براق شدن بیش از حد آیسینگ می شود

د - باعث می شود آیسینگ دیرتر رنگ بگیرد

۴۳- با اضافه کردن کدام ماده می توان از رویال آیسینگ به عنوان کاور کیک استفاده کرد؟

الف - گلیسیرین

ب - ژلاتین

ج - آگار آگار

د - گلوکز

۴۴- برای روش چاپ عکس روی بیسکوئیت آیسینگ باید چگونه باشد؟



الف - نیمه خشک باشد

ب - خیس باشد

ج - کاملاً خشک باشد

د - غلیظ باشد

۴۵- برای روش پُرزدار کردن از کدام غلظت آیسینگ استفاده می کنیم؟

الف - آیسینگ رقیق

ب - آیسینگ غلیظ

ج - آیسینگ مدیوم

د - آیسینگ flooding

۴۶- به چه علت آیسینگ را قبل از استفاده چندساعت داخل یخچال نگهداری می کنیم؟

الف - آیسینگ رنگ شده بعد از استراحت رنگ آن پررنگتر و زیباتر می شود

ب - تا غلظت آیسینگ بیشتر شود

ج - طعم آیسینگ بعد از استراحت بهتر می شود

د - با آیسینگ سرد راحتتر می توان کار کرد

۴۷- برای کوکی های آیزومالت چه موقع از آیزومالت استفاده؟

الف - بعد از پخت بیسکوئیت ها و قبل از خنک شدن

ب - قبل از پخت بیسکوئیت ها

ج - در هر زمانی می توان استفاده کرد

د - بعد از پخت و خنک شدن بیسکوئیت ها

۴۸- برای تبدیل آیسینگ غلیظ به غلظت مدیوم یا غلظت رقیق چه مقدار آب نیاز است؟

الف - ۲ قاشق غذاخوری

ب - بستگی به میزان آیسینگ و میزان رطوبت محیط دارد

ج - یک چهارم پیمانه

د - بستگی به دمای هوا دارد

۴۹- حداقل زمان مورد نیاز برای خشک شدن آیسینگ چقدر است؟

الف - بسته به میزان رطوبت محیط از ۴ ساعت تا ۲۴ ساعت طول می کشد

ب - یک ساعت

ج - بسته به نوع رنگ استفاده شده از ۲ تا ۶ ساعت

د - یک شبانه روز

۵۰- استفاده از رنگ ها یا طعم دهنده های بر پایه روغن باعث بروز چه مشکلی می شود؟

الف - آیسینگ زود خشک می شود

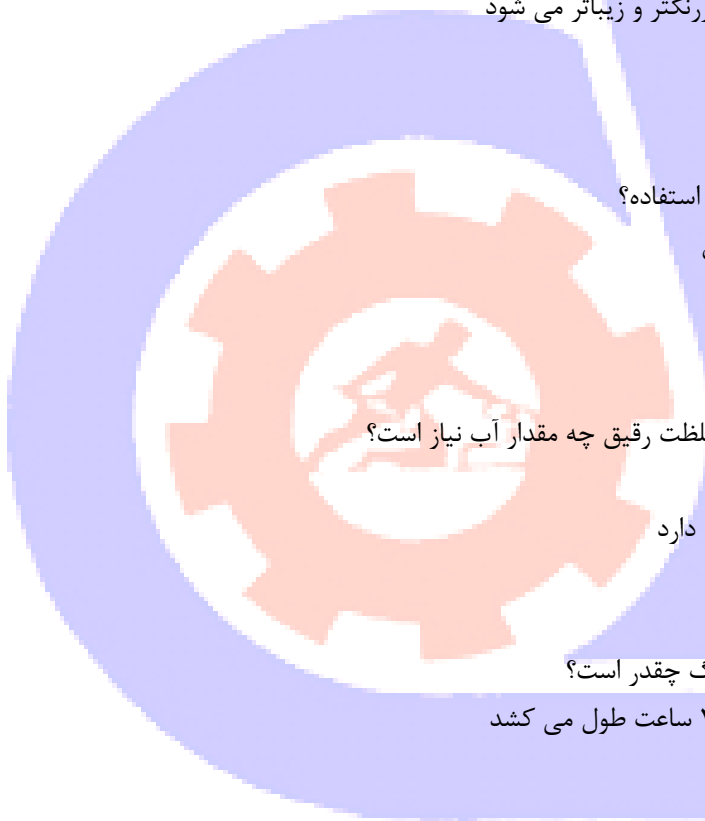
ب - آیسینگ دیر رنگ می پذیرد

ج - آیسینگ به طور کامل فرم نمی گیرد

د - آیسینگ بد طعم می شود

۵۱- دلیل استفاده از رویال آیسینگ به جای آیسینگ شگری چیست؟

الف - به علت استفاده از پودر قند تزئینات بهتر انجام می شود



- ب -طعم رویال آیسینگ بهتر است
- ج -زمان آماده سازی رویال آیسینگ است
- د -وجود سفیده تخم مرغ باعث می شود تزئینات رویال آیسینگ زود خشک شود
- ۵۲-برای جلوگیری از خشک شدن آیسینگ در ظرف از چه ماده ای استفاده می کنیم؟
- الف -چند قطره گلوکز روی آن می ریزیم
- ب -مقدار ژلاتین روی آن می ریزیم
- ج -چند قطره گلیسرین روی آن میریزیم
- د -با کمی آب روی آن را مرطوب میکنیم
- 53-کیفیت مزه آیسینگ تحت تاثیر چه عواملی است ؟

- الف -کیفیت پودر قند و وانیل
- ب -کیفیت سفیده تخم مرغ
- ج -پودر مرنگ
- د -استفاده از رنگ ژله ای
- ۵۴-برای باز کردن خمیر فوندانت با وردنه برای تزئین رو بیسکویت از کدام ماده استفاده می کنیم؟
- الف -نشاسته ذرت
- ب -آرد سفید
- ج -آرد ذرت
- د -آرد برنج

- ۵۵-از مولد چه موقع استفاده می کنیم؟
- الف -برای تزئینات با رویال آیسینگ
- ب -برای تزئینات با شوگر آیسینگ
- ج -برای تزئینات با باترکریم
- د -برای تزئینات با فوندانت

- ۵۶-روش خشک کردن بیسکوئیت های تزئین شده کدام گزینه می باشد؟
- الف -در دمای محیط و هوای خنک
- ب -در یخچال
- ج -در محیط گرم
- د -در محیط مرطوب

- ۵۷-بهترین زمان بسته بندی بیسکوئیت های بوتیکی چه زمانی می باشد؟
- الف -بعد از یک ساعت
- ب -بعد از ۲۴ ساعت
- ج -بعد از ۵ ساعت
- د -بلافاصله بعد از تزئینات

- ۵۸-خمیر کوکی ساده را چگونه در سینی پهن می کنیم ؟
- الف -خمیر را در سینی پهن کرده و با چنگال چند سوراخ می زنیم
- ب -گلوله ای از خمیر برداشته در دست گرد کرده و در سینی میگذاریم



ج - با قاشق کوچکی خمیر را بر میداریم
د - در کیسه مخصوص با ماسوره کنگره دار خمیر را در سینی گل می زنیم
۵۹- مدت پخت کوکی ساده چقدر است؟

الف - ۱۵ تا ۲۰ دقیقه

ب - ۲۰ تا ۲۵ دقیقه

ج - ۱۰ تا ۱۵ دقیقه

د - ۵ تا ۱۰ دقیقه

۶۰- در خمیر گیری اولیه چه موادی با هم ترکیب می شوند؟

الف - روغن و پودر قند

ب - آرد و شیر

ج - کره و آرد

د - روغن و آرد

۶۱- خمیر کوکی ساده باید چگونه باشد؟

الف - نسبتا نرم و لطیف

ب - نسبتا سخت

ج - زبر و سخت

د - نرم و کشدار

۶۲- برای تهیه کوکی کره ای از چه نوع کره ای باید استفاده کرد؟

الف - کره قهوه ای

ب - کره حیوانی

ج - روغن نباتی

د - روغن مایع

۶۳- کدام یک از موارد زیر اسانس بهتری برای آیسینگ می باشد؟

الف - اسانس پرتغال

ب - اسانس بی رنگ

ج - اسانس روغنی

د - اسانس پودری

۶۴- مشخصه های اسانس برای آیسینگ چیست؟

الف - اسانس نباید رنگ داشته باشد و نباید چرب باشد

ب - از وانیل پودری باید استفاده کرد

ج - اسانس باید چرب باشد و بی رنگ

د - اسانس باید پودری باشد

۶۵- کدام یک از گزینه ها صحیح نیست؟

الف - برای تهیه آیسنگ کاسه و پره همزن باید کاملا تمیز باشد

ب - بهتر است اول آیسینگ رنگ شود و بعد غلظت را تعیین کرد

ج - پودر تار تار نگهدارنده غلظت آیسینگ است



د - چربی به هیچ عنوان نباید به آیسینگ برسد
۶۶- در چه صورت از نشاسته ذرت در تهیه آیسینگ استفاده می کنیم؟

الف - در صورتیکه پودر تارتار در دسترس نباشد

ب - در صورتیکه پودر قند کیفیت نداشته باشد

ج - در صورتی که میزان پودر قند کافی نباشد

د - در صورتی که آیسینگ بیش از حد پف کند

۶۷- چرا در تکنیک ویترا ی زمینه باید سفید باشد؟

الف - برای زیباتر شدن کار

ب - برای بهتر نشان دادن رنگ اصلی ویترا ی

ج - برای کدر نشدن کوکی

د - برای نگهداری از رنگ ویترا ی

۶۸- چرا وقتی در دستور تهیه کره سرد داریم باید آن را مکعبی خورد کنیم؟

الف - برای بهتر مخلوط شدن

ب - تا دمای کره در همه قسمت های آن یکسان باشد

ج - دیرتر مخلوط شود

د - زیرا وقتی سرد میشود نمی توانیم آن را خورد کنیم

۶۹- چرا در کوکی مدرن نمی توان شکر سفید را جایگزین شکر قهوه ای کرد؟

الف - زیرا کوکی ترد می شود

ب - زیرا کوکی شل می شود

ج - زیرا رطوبت کوکی از بین می رود و بافت آن خشک می شود

د - زیرا کوکی نرم می شود

۷۰- شکر قهوه ای را به چه روشی نگهداری می کنیم؟

الف - روش خاصی ندارد

ب - در ظرف دردار

ج - در ظرف شیشه ای

د - در ظرف پلاستیکی

۷۱- بعد آماده سازی خمیر کوکی مدرن آن را کجا نگهداری میکنیم؟

الف - به صورت گلوله شده در یخچال نگهداری می کنیم

ب - به محض آماده شدن آن را می پزیم

ج - در دمای محیط استراحت می دهیم

د - خمیر را داخل فریزر قرار می دهیم

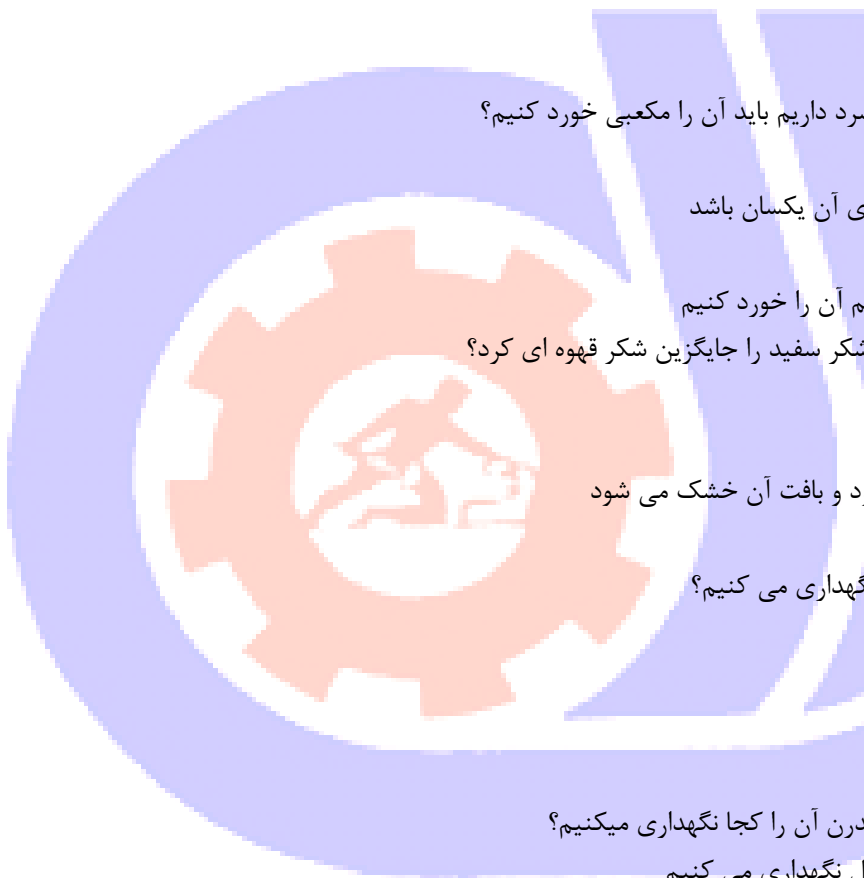
۷۲- تفاوت شکلات واقعی و کامپاند در چیست؟

الف - شکلات کامپاند شیرین تر می باشد

ب - شکلات واقعی شیرین تر است

ج - شکلات کامپاند دارای کره کاکائو می باشد

د - شکلات واقعی دارای کره کاکائو می باشد



۷۳- برای تهیه کارامل از چه نوع قابلمه ای استفاده می کنیم؟

الف -تفلون

ب -روی

ج -استیل

د -چدن

۷۴- در کوکی مدرن میزان شکر قهوه ای بیشتر چه تاثیری دارد؟

الف -کوکی را نرم تر و کاراملی تر می کند

ب -کوکی را تردتر می کند

ج -کوکی را چسبناک می کند

د -کوکی را خشک می کند

۷۵- استفاده از روغن ۵۰ به جای کره در کوکی مدرن چه تغییری ایجاد می کند؟

الف -آن را نرم تر می کند

ب -آن را شکننده تر می کند

ج -باعث می شود کوکی بیشتر پف کند

د -باعث پخت کوناہتر می شود

۷۶- برای روش پُرزدار کردن از کدام غلظت آیسینگ استفاده می کنیم؟

الف -آیسینگ رقیق

ب -آیسینگ غلیظ

ج -آیسینگ مدیوم

د -آیسینگ flooding

۷۷- غلظت فلودینگ (flooding) برای چه روشی مناسب است؟

الف -مناسب روش گل رز می باشد

ب -مناسب دورگیری می باشد

ج -مناسب روش شماره دوزی می باشد

د -مناسب پر کردن و دورگیری ها می باشد

۷۸- غلظت متوسط (piping icing) برای چه کاری مناسب می باشد؟

الف -مناسب دورگیری و نوشتن می باشد

ب -مناسب پر کردن دورگیری می باشد

ج -مناسب روش گل رز می باشد

د -مناسب روش تنه درخت می باشد

۷۹- چه نوع کره ای مناسب پخت کوکی می باشد؟

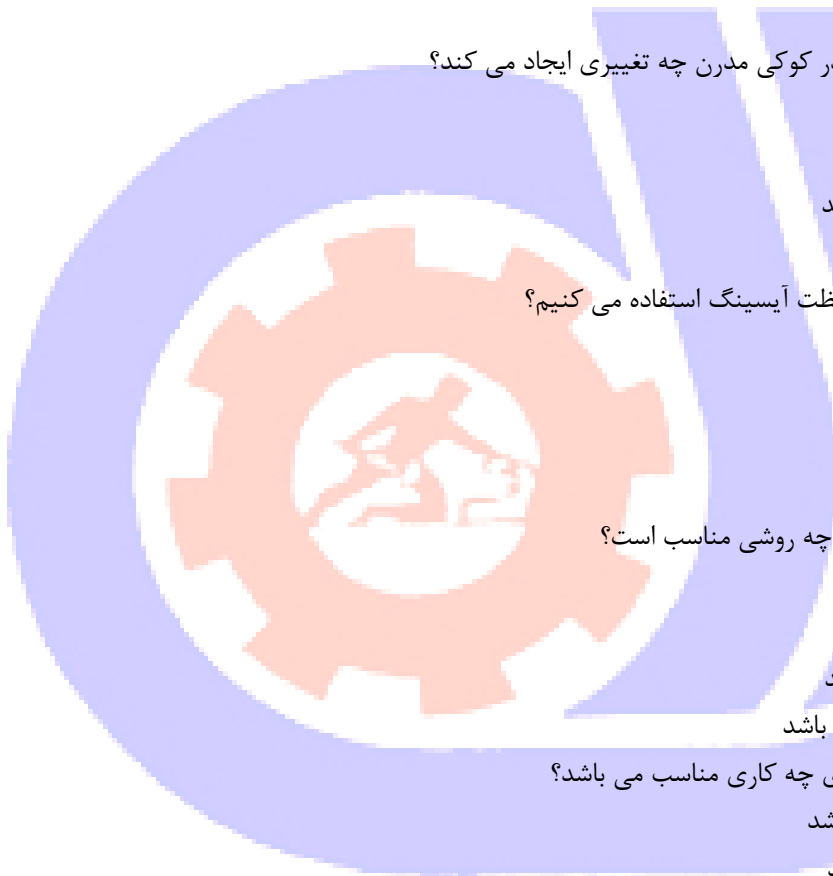
الف -کره سنتی

ب -کره گیاهی

ج -کره حیوانی

د -کره تصفیه شده

۸۰- برای تهیه کوکی شکلاتی چه تغییری در دستور تهیه ایجاد می کنیم؟



- الف - به آن پودر کاکائو اضافه می کنیم
- ب - به آن شکلات اضافه می کنیم
- ج - از میزان آرد کاسته و به همان اندازه پودر کاکائو اضافه می کنیم
- د - از میزان پودر قند کاسته و به همان اندازه پودر کاکائو اضافه می کنیم

