



نمونه سؤالات:

تهیه کیک عروسی

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۱۰

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

۱- شکلات را چه گونه باید ذوب کرد؟

الف - روی حرارت مستقیم

ب - با کمی آب

ج - محفظه گرم (بن ماری)

د - با کمی آب و کره

۲- مواد لازم گاناش چیست؟

الف - خامه و شکلات سیاه و شیری

ب - خامه ، شکلات سیاه ، وانیل

ج - خامه ، شکلات سفید و وانیل

د - خامه ، شکلات شیری ، آب

۳- گاناش را چه زمانی روی کیک می ریزیم؟

الف - گاناش آماده باید گرم باشد

ب - گاناش را با خامه استفاده می کنیم

ج - گاناش را از روی حرارت برداشته ، خنک که شد روی کیک می ریزیم

د - گاناش را بدون اینکه حرارت داده روی کیک می ریزیم

۴- برای تهیه گل و حیوانات و میوه های شیرین از چه خمیری استفاده می کنیم؟

الف - مارسپان

ب - کره ای

ج - شکلاتی

د - کرمی

۵- گاناش را چگونه آماده می کنیم؟

الف - خامه را روی حرارت گذاشته تا جوش آید و شکلات تکه تکه شده را درون آن می ریزیم

ب - خامه را با پودر کاکائو روی حرارت می گذاریم

ج - خامه را روی حرارت گذاشته تا ایجاد حباب کند سپس شکلات تکه تکه شده را اضافه و شعله را خاموش کرده وهم می زنیم تا

شکلات آب شود بعد در یخچال گذاشته تا کمی خنک شود

د - خامه را با پودر کاکائو روی حرارت قرار داده تا جوش بیاید و مرتب هم می زنیم و در یخچال می گذاریم

۶- از کرم های پخته شده چی زمانی باید استفاده کرد؟

الف - وقتی از روی حرارت برداشتیم

ب - کرم کاملا خنک شده باشد

ج - وقتی به جوش آمد

د - وقتی کیک داغ است

۷- ماکات کردن یعنی چه؟

الف - ذوب کردن شکلات و فرو بردن شیرینی ، شکلات و غیره در آن

ب - خامه زدن روی سطح کیک

ج - خامه را رنگی کردن و روی سطح کیک مالیدن

د - پوشش با خمیر مارسپیان

۸- آماده کردن شکلات برای ترکیب روی کیک چگونه است؟

الف - شکلات و کره را روی حرارت ذوب کرده، شکر و خامه را اضافه می کنیم

ب - پودر کاکائو ، کره آب شده را با پودر قند مخلوط کرده وقتی کمی خنک شد استفاده می کنیم

ج - پودر کاکائو ، شکر و کره را ذوب کرده و خامه را اضافه می کنیم

د - شکلات را ذوب کرده و روی کیک می دهیم

۹- بهتر است شکلات را در چه دمایی نگهداری کرد؟

الف - ترجیحا دمای ۲۰-۱۲ درجه سانتی گراد

ب - ترجیحا دمای ۳۰-۱۲ درجه سانتی گراد

ج - ترجیحا دمای ۲۲-۱۸ درجه سانتی گراد

د - ترجیحا دمای ۲۲-۲۰ درجه سانتی گراد

۱۰- شکلاتی که بدون شیر و با ۳۵ درصد کاکائو به کار می رود چیست؟

الف - شکلات سفید

ب - شکلات کم شیرین

ج - شکلات شیری

د - شکلات تیره

۱۱- شکلات روی کیک چگونه باید باشد؟

الف - شکلات ، کره، خامه، شکر

ب - شکلات، خامه، شکر، وانیل

ج - شکلات ، خامه، آب، وانیل

د - شکلات، خامه، شیر، وانیل

۱۲- مواد لازم شکلات گاناش (ساچر) چیست؟

الف - خامه، شکلات تخته ای

ب - روغن ، پودر کاکائو

ج - شکلات مغزها

د - شکلات، پودر کاکائو

۱۳- شکلاتی که در تهیه آن شیر به کار می رود و ۲۵ درصد کاکائو به کار می رود؟

الف - شکلات سفید

ب - شکلات کم شیرین

ج - شکلات شیری

د - شکلات تیره

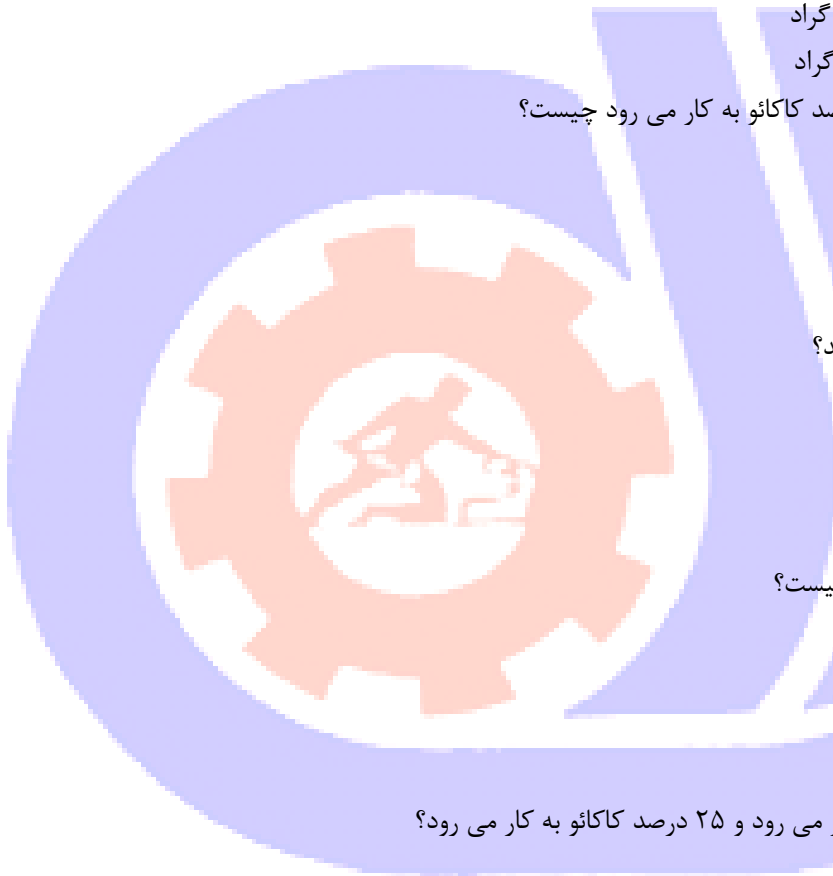
۱۴- برای تهیه کرم ها حرارت باید چگونه باشد؟

الف - تند باشد

ب - معمولی باشد

ج - ملایم باشد

د - خیلی تند باشد



۱۵- کرم ها را معمولا در چه ظرفی باید پخت؟

الف - مسی

ب - روی

ج - لعابی

د - چدن

۱۶- برای هم زدن کرم ها از چه نوع قاشقی باید استفاده کرد؟

الف - قاشق فلزی

ب - قاشق چدنی

ج - قاشق چوبی

د - قاشق استیل

۱۷- اگر خامه را زیاد از حد بزنیم چه می شود؟

الف - فاسد می شود

ب - کره می شود

ج - حجم آن زیاد می شود

د - حجم آن کم می شود

۱۸- برای اینکه سطح روی کیک کاملا صاف شود-----

الف - پالت را در آب جوش می زنیم

ب - با پالت روی آن را صاف می کنیم

ج - در آب سرد می زنیم

د - روی آن را شکلات می ریزیم

۱۹- کاربرد صفحه گردون چیست؟

الف - برای برش زدن کیک

ب - برای خنک کردن کیک

ج - برای تزئین کیک

د - برای نگهداری کیک یا صفحه کیک

۲۰- برای تزئین روی کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف - پالت

ب - چاقو

ج - همزن

د - ماسوره و قیف

۲۱- برای صاف کردن خامه کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟

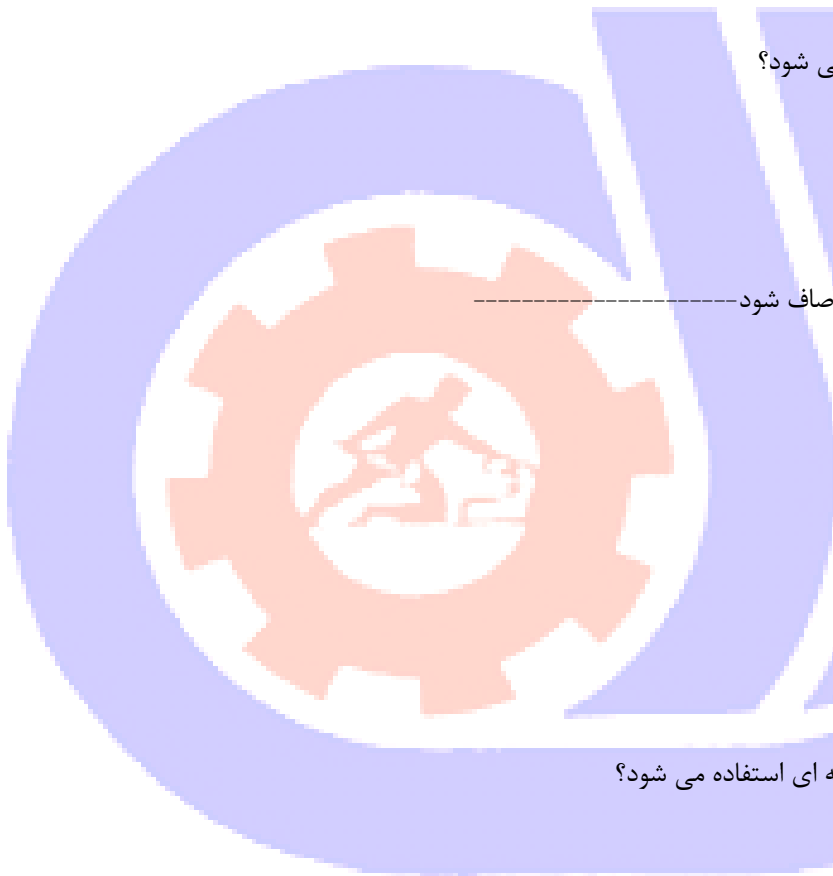
الف - پالت

ب - چاقو

ج - کاردک

د - پالت و کاردک

۲۲- رویه چیست؟



الف - همان خامه است

ب - مایه چسبناکی که بین طبقات مختلف و روی کیک استفاده می شود

ج - سس شکلات است

د - پودر قند است

۲۳- اصول صحیح لایه گذاری کیکها چیست؟

الف - کافی است کیک را پخته و خنک کنیم سپس کیک را به قطعات کوچک برش زده ، کرم می گذاریم

ب - کیکها را بعد از پخت و خنک کردن لایه لایه می کنیم و با کرم پوشش داده روی هم سوار می کنیم

ج - کیکها را لایه لایه کرده مرطوب می کنیم سپس با کرم های مختلف پوشش داده و روی هم سوار می کنیم

د - کیک را بدون برش زدن خامه می زنییم و روی هم قرار می دهیم

۲۴- برای لایه گذاری کیکها از چه موادی استفاده می شود؟

الف - کافی است لایه های کیک ها را مرطوب کرده روی هم سوار کنیم

ب - از انواع کرم ها و خامه یا مارمالاد متناسب با نوع کیک

ج - کافی است یک لایه مربا روی کیک بمالیم

د - برای روی کیکها می توان فقط از گاناش استفاده نمود

۲۵- استفاده از چه نوع کرم و یا خامه ای برای سوار کردن کیک روی هم توصیه می شود؟

الف - کرم های کره ای

ب - کرمهای یخچالی

ج - کرمهایی که داخل فریزر فرم می گیرند

د - استفاده از خامه و یا کرم متناسب با نوع کیک توصیه می شود

۲۶- مرطوب کردن کیک در چه مرحله ای از کار انجام می شود؟

الف - بعد از پخت و قبل از سرد شدن کیک

ب - بعد از پخت و خنک شدن هنگام لایه کشی کردن

ج - قبل از پخت کافی است محیط داخل فر را مرطوب کنیم

د - رطوبت در حین پخت برای کیک کافی است

۲۷- ابزاری که برای مرطوب کردن کیک قابل استفاده است چیست؟

الف - قلم مو یا آبپاش

ب - قیف شیرینی پزی

ج - انتقال مایعات با لیوان یا پیمانه

د - نیازی به استفاده از ابزاری خاصی نیست

۲۸- برای مرطوب کردن از چه مایعاتی می توان استفاده کرد؟

الف - استفاده از شیرداغ

ب - استفاده از آب یخ و آب کمپوت ها

ج - انواع آب میوه های شیرین و مایعات متناسب با طعم کیک

د - استفاده از آب ساده به همراه شیرین کننده ها

۲۹- برای اینکه هنگام جدا شدن دو لایه کیک، لایه ها نشکنند چه باید کرد؟

الف - استفاده از کاغذ شمعی

- ب - با چاقو جدا کرده
 ج - با کاردک و وسایل مخصوص این کار را کرده
 د - با دست آن را بر میداریم
 ۳۰- برای برش کیک به دوطبقه مساوی کدام قسمت را اندازه گیری می کنیم؟

- الف - ارتفاع کیک
 ب - قطر کیک
 ج - قطر و ارتفاع کیک
 د - وزن کیک

۳۱- در تهیه چه شکلاتی از چربی دانه کاکائو استفاده می شود؟

- الف - شکلات سفید
 ب - شکلات کم شیرین
 ج - شکلات شیری
 د - شکلات تیره
 ۳۲- شکلات را باید در کجا نگهداری کرد؟

- الف - در یخچال
 ب - در محل خشک و خنک به دور از نور و گرما
 ج - در ظرف دربدار و دور از نور
 د - در ظرف دربدار و محل خشک

۳۳- شکلات در چه درجه حرارتی به بهترین نحو ذوب می شود؟

- الف - ۵۰ و ۵۵ درجه سانتی گراد
 ب - ۵۰ و ۶۰ درجه سانتی گراد
 ج - ۴۰ و ۴۵ درجه سانتی گراد
 د - ۴۵ و ۵۰ درجه سانتی گراد

۳۴- اگر در درست کردن خمیر فوندانت رنگ آن پر رنگ شد چه باید کرد؟

- الف - کمی به آن پودر قند اضافه می کنیم
 ب - کمی به آن آب اضافه می کنیم
 ج - کمی به آن خمیر فوندانت اضافه می کنیم
 د - کمی گلیسرین و گلوکز اضافه کرد

۳۵- رنگ را چه زمانی به خمیر فوندانت اضافه می کنیم؟

- الف - از اول با مواد مخلوط می کنیم
 ب - بعد از گرفتن خمیر به آن اضافه می شود
 ج - به روغن آن اضافه می کنیم
 د - به ژلاتین آن اضافه می کنیم

۳۶- مواد لازم خمیر مارسپیان چیست؟

- الف - بادام، پودر شکر، سفیده تخم مرغ
 ب - خلال بادام، تخم مرغ ، پودر قند



ج - پودر گردو، سفیده تخم مرغ، گلوکز
د - بادام، پودر نشاسته، پودر قند، تخم مرغ
۳۷- برای اینکه خمیر فوندانت نرم و لطیف باشد باید-----

الف - از شکر ریز استفاده می شود
ب - از شکر درشت استفاده می کنیم
ج - از پودر قند مخلوط با نشاسته استفاده می شود
د - از پودر قند نرم و چند بار الک شده و سفیده باید استفاده کرد
۳۸- در صورتی که خمیر فوندانت سفت شد چه باید کرد؟

الف - چند قطره آب به آن اضافه می کنیم
ب - کمی گلوکز اضافه می کنیم
ج - چند قطره روغن مایع اضافه می کنیم
د - چند قطره روغن گلوسیرین اضافه می کنیم
۳۹- روغن مناسب برای تهیه خمیر فوندانت چیست؟

الف - روغن کنجد
ب - گلوسیرین
ج - کره
د - روغن مایع
۴۰- طریقه نگهداری خمیر فوندانت چگونه است؟

الف - در یخچال نگهداری می شود
ب - در ظرف در بسته
ج - در ظرف در بسته در فریزر
د - در محیط آشپزخانه

۴۱- مواد لازم خمیر فوندانت چیست؟

الف - آب، ژلاتین، گلوسیرین، پودر شکر، بادکا
ب - شیر، ژله، گلوسیرین، آرد ذرت
ج - پودر شکر بادکا، پودر کاکائو، آب
د - بادکا، ژلاتین، قهوه، شیر

۴۲- ویژگی پودر خامه کدام مورد است؟

الف - برای تزیین کیک زیباتر است
ب - ماندگاری آن در تزیین بیشتر است
ج - ماندگاری آن فقط در شیرینی زیاد است
د - فقط برای دسرها کاربرد دارد

۴۳- آیا خامه ای که با استفاده از پودر خامه تهیه می شود در فریزر می توان نگهداری کرد؟

الف - می توان در فریزر نگهداری کرد
ب - در هوای آزاد باید نگهداری کرد
ج - در یخچال باید نگهداری کرد



د - نمی توان در فریزر نگهداری کرد
۴۴- پس از مخلوط کردن پودر خامه با آب آن را باید با همزن برقی بزنییم؟

الف - بعد از مخلوط کردن با همزن نمی زنییم

ب - به مدت کم هم می زنییم

ج - بعد از مخلوط کردن با همزن برقی می زنییم

د - با قاشق هم می زنییم

۴۵- پودر خامه را در کجا می توان نگهداری کرد؟

الف - در جای خشک و خنک

ب - بیرون از یخچال نگهداری می کنیم

ج - در فریزر نگهداری می کنیم

د - در آشپزخانه نگهداری می کنیم

۴۶- در چه زمانی از پودر خامه استفاده می کنیم؟

الف - همیشه استفاده می کنیم چون خوشمزه است

ب - زمانی که خامه در دسترس نداریم

ج - چون احتیاج به همزن ندارد

د - در هر شرایطی می توانیم نگهداری کنیم

۴۷- میزان آب برای تهیه ۱۰۰ گرم پودر خامه چه قدر است؟

الف - ۱۰۰ میلی لیتر

ب - ۲۵۰ میلی لیتر

ج - ۲۰۰ میلی لیتر

د - ۳۰۰ میلی لیتر

۴۸- چه موقع خامه فرم می گیرد؟

الف - وقتی خامه فرم بگیرد خطوط شیاری روی خامه می ماند

ب - وقتی به صورت کره سفت شود

ج - خامه وقتی فرم می گیرد که از ظرف نریزد

د - خامه فرم گرفته شکل خوبی دارد

۴۹- از چه موادی برای وسط کیک می توان استفاده کرد؟

الف - پسته و بادام

ب - میوه خام

ج - ژله

د - خامه ، کمپوت آناناس، موز ، توت فرنگی و انواع مغزها

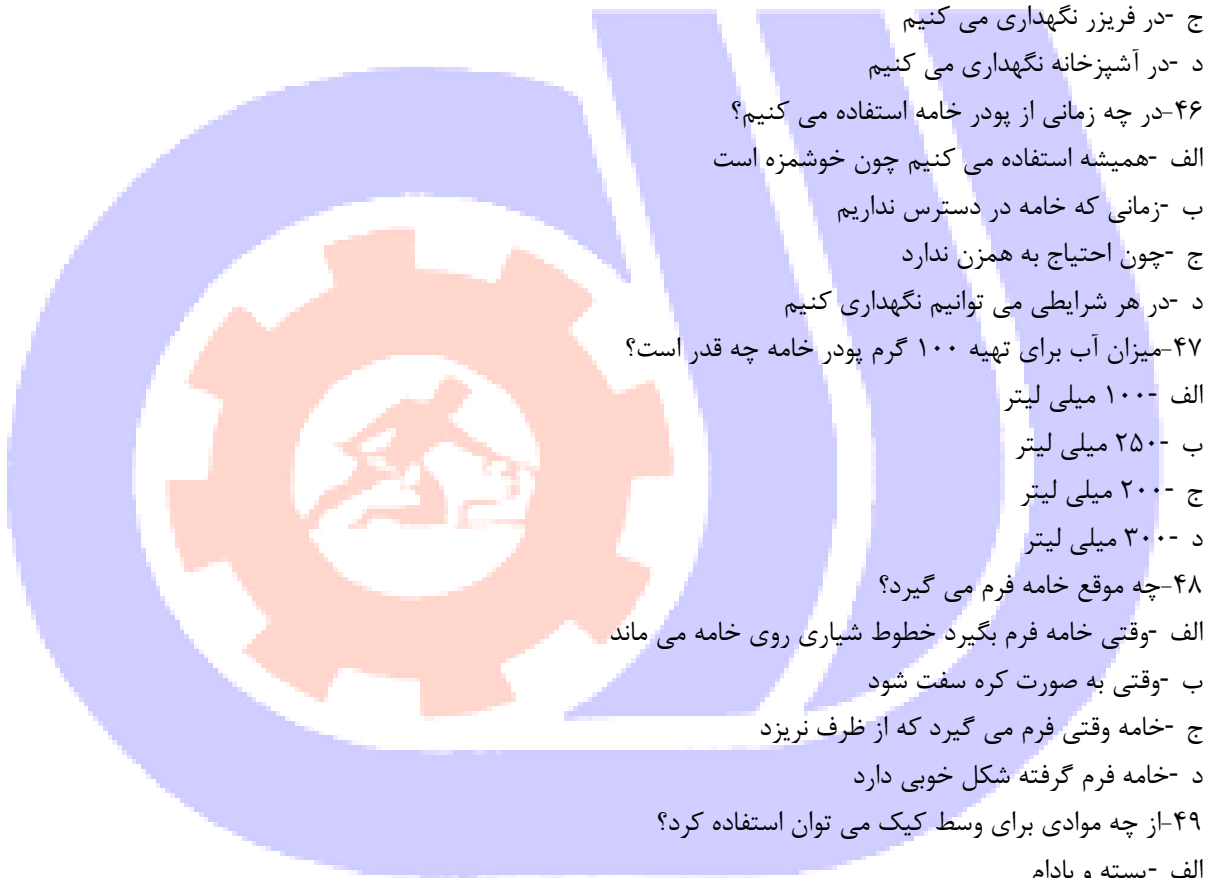
۵۰- برای اینکه لایه های کیک نرم بماند -----

الف - خامه زیاد می زنییم

ب - شهد می زنییم

ج - میوه قرار می دهیم

د - با برس شربت یا آب کمپوت می زنییم



۵۱- آیا خمیر مارسیپان را می توان با مغزیجات دیگر درست کرد؟

الف - فقط با پودر بادام درختی

ب - با مغز فندق و گردو

ج - با آرد نخودچی و بادام زمینی

د - با مغز تخم آفتاب گردان

۵۲- برای نگهداری خمیر مارسیپان چگونه عمل می کنیم ؟

الف - خمیر فراهم شده را در ظرف دربدار و جای خنک برای مدت طولانی در فریزر نگهداری کنید.

ب - در ظرف دربدار در کابینت

ج - در کیسه نایلون در محیطی خنک

د - لای کاغذ روغنی پیچیده و در یخچال نگهداری نکنید

۵۳- آیا خمیر مارسیپان انعطاف پذیری دارد؟

الف - به دلیل داشتن بادام می توان آن را زیاد ورز داد

ب - بله این خمیر انعطاف پذیری مناسبی دارد و می توان گل یا میوه و برگ از آن درست کرد

ج - به دلیل داشتن پودر قند می توان آن را زیاد ورز داد

د - به دلیل حرارت زیادی که به گلوکز داده می شود انعطاف پذیر است

۵۴- از خمیر مارسیپان در چه مواردی استفاده می شود؟

الف - در تهیه دسر ها

ب - در تهیه شیرینی های مربایی

ج - خمیر مارسیپان در ساختار شیرینی هایی به شکل میوه و اشکال مختلف و روکش کیک استفاده می شود

د - در ساختار شیرینی ها خشک سنتی

۵۵- در زمان گرفتن خمیر فوندانت دست ها را باید کرد.

الف - اول با آب مرطوب کرد

ب - باید به پودر شکر زده شود

ج - با روغن صاف چرب کرد

د - دست ها را باید خشک کرد

۵۶- جهت استفاده از خمیر فوندانت به روش اروپایی زیر آن را چه پوششی قرار می دهیم؟

الف - کرم رویال

ب - مرنگ

ج - رویال آیسینگ

د - خمیر مارسیپان

۵۷- در افزورن رنگ به خمیر فوندانت از چه رنگ هایی می توان استفاده کرد؟

الف - فقط ژله ای

ب - پودری، ژله ای، مایع

ج - پودر، مایع

د - ژله ای ، مایع

۵۸- برای شکل دهی به خمیر فوندانت باید -----

الف - از وردنه های مخصوص استفاده کرد

ب - از ابزارهای مخصوص

ج - از وردنه های معمولی

د - وردنه و ابزارهای مخصوص

۵۹- برای صاف کردن خمیر فوندانت باید ----- استفاده کرد.

الف - از اتوی مخصوص

ب - از وردنه

ج - از وسایل مخصوص

د - از وردنه طرح دار

۶۰- برای اندازه گیری گلوکز باید آن را ----- کرد.

الف - سرد

ب - گرم

ج - چرب

د - خیس

۶۱- برای باز کردن خمیر فوندانت روی میز ----- می باشیم.

الف - پودر قند نرم

ب - پودر نشاسته ذرت

ج - آرد نرم

د - کمی با روغن چرب می کنیم

۶۲- اندازه لازم خمیر فوندانت بر روی کیک چه قدر باید باشد؟

الف - به اندازه خود کیک

ب - به اندازه کیک کمی بزرگتر

ج - به اندازه خود کیک کمی کوچکتر

د - دو برابر اندازه کیک

۶۳- اگر خواسته باشیم نوار تزئینی روی خمیر فوندانت قرار دهیم باید ----- آن را بچسبانیم.

الف - با قلم مو و آب

ب - با قلم مو و روغن

ج - با برس و مارمالاد

د - با کمی پودر قند

۶۴- قطر خمیر فوندانت برای تزئین روی کیک چه قدر باید باشد؟

الف - ۱ سانتی متر

ب - نیم سانتی متر

ج - یک و نیم سانتی متر

د - ۲ سانتی متر

۶۵- اگر روی کیک که روی آن را می خواهیم فوندانت بکشیم ، فوندانت خشک شده باشد.....

الف - روی آن را کمی شربت می زنیم

- ب - کمی با گلیسیرین دست را چرب می کنیم تا فوندانت نرم شود
- ج - به خمیر فوندانت کمی آب ولرم می زنیم
- د - به خمیر فوندانت کمی روغن می مالیم
- ۶۶- برای اینکه کیکهایی که باروکش فوندانت است خوشمزه باشد باید -----
- الف - روی آن را خامه و بعد فوندانت قرار دهیم
- ب - باید مارمالاد بمالیم و بعد فوندانت کشیده شود
- ج - روی آن را با خمیر مارسپیان یا مارمالاد مارمالاد زده و بعد فوندانت می کشیم
- د - باید اول کرم کره و بعد فوندانت کشیده شود
- ۶۷- کاربرد خمیر فوندانت چیست؟
- الف - روی انواع کیکها و رولت و تزئین های مختلف استفاده می کنیم
- ب - روی انواع دسرها استفاده می کنیم
- ج - برای تزئین روی خمیر استفاده می کنیم
- د - در کلیه موارد می توان از آن استفاده کرد
- ۶۸- برای تزئین کیک تولد بهتر است تزئین به کدام یک از روشهای زیر باشد؟
- الف - تزئین با گل
- ب - تزئین با میوه
- ج - تزئین با شابلون
- د - با استفاده از الگو در اشکال مختلف و خمیر مارسپیان و خمیر فوندانت
- ۶۹- زیباترین تزئین برای روی کیک نامزدی و عروسی چیست؟
- الف - گل رز طبیعی
- ب - گل رز چینی
- ج - گل رز از کره
- د - از انواع گلهای طبیعی و گلهای شگری با خمیر های مختلف
- ۷۰- برای تزئین کیک در انواع مراسم از چه رویه هایی می توان استفاده کرد؟
- الف - کره ای، خامه، رویال، مارسپیان، خمیر فوندانت
- ب - خامه و گلهای مصنوعی
- ج - کره ای، خامه ای، ژلاتین
- د - از خامه و میوه، پودر کاکائو
- ۷۱- خمیر مارسپیان چه استفاده ای دارد؟
- الف - وسط کیکهای دو طبقه قرار داده شده
- ب - از آن برای پخت کیک استفاده شده
- ج - برای وسط کیکها قرار داده می شود
- د - برای روکش کیک ها و درست کردن گل و میوه و اشکال مختلف استفاده می شود
- ۷۲- رنگ کیک در مراسم نامزدی با هماهنگ است.
- الف - رنگ لباس عروس
- ب - آرایش عروس

ج -عروس و داماد

د -تزیین گل

۷۳- برای هر یک از مهمانان باید چند گرم کیک در نظر گرفته شود؟

الف -۲۰۰ گرم

ب -۱۰۰ گرم

ج -۱۷۰ گرم

د -۵۰ گرم

۷۴- برای تزیین کیک از چه ماسوره هایی می توان استفاده کرد؟

الف -از ماسوره های تزیینی

ب -از ماسوره ساده و برگ و گنگره دار

ج -از ماسوره هایی با سر شکوفه و گنگره دار و برگ

د -با انواع ماسوره های ضعیف و کوچک

۷۵- ماسوره ها چه جنسی دارند؟

الف -استیل و پلاستیک

ب -از پلاستیک و برنجی

ج -از مس و نایلون

د -از چوب و پلاستیک

۷۶- برای درست کردن گل رز از چه ماسوره ای استفاده می شود؟

الف -از ماسوره برگ اریب

ب -از ماسوره سوزنی

ج -از ماسوره شکوفه

د -از ماسوره کنگره دار

۷۷- برای پر کردن نان خامه ای از چه ماسوره ای استفاده می شود؟

الف -از قیف نایلونی با سر ماسوره ساده برگ

ب -از قیف پارچه ای با سر ماسوره ساده برگ

ج -از ماسوره نوک مدادی

د -از قیف نایلونی با ماسوره پهن

۷۸- خمیر مارسیبان را چند بار باید چرخ کرد؟

الف -۴ تا ۵ بار

ب -۲ تا ۳ بار

ج -۷ تا ۱۰ بار

د -۱ بار

۷۹- خمیر مارسیبان بعد از خرد شدن و آسیاب شده چه حالتی باید داشته باشد؟

الف -حالت له شده

ب -حالت دانه دانه

ج -حالت پودری



د -حالت کش دار

۸۰-تا زمان استفاده از خمیر مارسیپان باید آن را در کجا نگه داری کرد؟

الف -در کابینت

ب -در فریزر

ج -در یخچال

د -در آشپزخانه

۸۱-اگر شکر مارسیپان با بادام مساوی باشد آن را چه می نامیم؟

الف -خمیر پر شیرین

ب -خمیر کم شیرین

ج -خمیر معمولی

د -خمیر تلخ

۸۲-وقتی روی کیک را مارسیپان قرار می دهیم زیر آن از چه روکشی استفاده می کنیم؟

الف -مارمالاد یا خامه

ب -خامه و گاناش

ج -خامه فرم گرفته

د -کرم رویال

۸۳-مواد لازم خمیر مارسیپان کدام است؟

الف -مغز بادام شیرین شده بدون پوست،شکر ریز،سفیده

ب -مغز بادام تلخ با پوست ، شکر،آلبیمو

ج -مغز بادام شیرین شده بدون پوست،شکر ریز،سفیده

د -مغز بادام تلخ با پوست ، شکر، آلبیمو

۸۴-آیا خمیر مارسیپان را پس از مخلوط کردن باید ورز داد؟

الف -بله روی سطح میز که قدر پودر قند پاشیده ایم

ب -احتیاج به ورز دادن ندارد

ج -روی سطح میز آرد پاشیده شده ورز می دهیم

د -فقط کافی است مخلوط کنیم

۸۵-برای تهیه کیک ها چه مدت قبل باید فر را روشن کرد؟

الف -حدود ۳۰ دقیقه قبل

ب -حدود ۱۵ دقیقه قبل

ج -حدود ۱۰ دقیقه قبل

د -حدود ۵ دقیقه قبل

۸۶-دلایل زمختی کیک اسفنجی چیست؟

الف -خوب مخلوط نشدن مواد

ب -داغ بودن فر و مدت طولانی در فر بودن

ج -کم زدن سفیده تخم مرغ

د -بزرگ بودن قالب نسبت به حجم خمیر



۸۷- علت تشکیل یک قشر تخم مرغ در ته کیک چیست؟

الف - زمختی کیک

ب - پف نکردن کیک

ج - زرده به حد کافی زده نشده است

د - چسبندگی کیک

۸۸- چه زمانی می توان به کیک اسفنجی یا شیفون خامه زد؟

الف - زمانی که پخته شد و هنوز گرم است

ب - تا گرم است برش زده و خامه میزنیم

ج - زمانی که پخته و روی آن پودر قند می ریزیم

د - وقتی کیک کاملاً خنک شد

۸۹- اگر سفیده ها را با دور کند همزن بزنیم چه اتفاقی می افتد؟

الف - پف می کند

ب - آب می اندازد

ج - زرد می شود

د - فرم می گیرد

۹۰- مواد لازم کیک اسفنجی کدام مورد است؟

الف - آرد، شکر، وانیل

ب - تخم مرغ، آرد، بکینگ پودر

ج - تخم مرغ، آرد، شکر، وانیل

د - تخم مرغ، وانیل، بکینگ پودر

۹۱- برای صاف کردن روی سطح کیک از چه وسیله ای باید استفاده کرد؟

الف - لیستک

ب - چاقوی بزرگ

ج - پالت

د - قاشق چوبی پهن

۹۲- برای تزئین روی کیک کدام یک از وسائل زیر استفاده می شود؟

الف - انواع ماسوره و کیسه

ب - لیستک

ج - کاردک و ابزارهای مختلف

د - از کیسه ماسوره، پالت و ابزارهای مختلف


۹۳- در هنگام زدن خامه کدام مورد تاثیر روی زمان فرم گرفتن خامه دارد؟

الف - دمای محیط

ب - اندازه پودر قند

ج - اندازه سفیده ها

د - مخلوط کردن سفیده با شکر

۹۴- برای تزئین کیک عروسی بهتر است از


الف -انواع گلهای طبیعی و گلهای ساخته شده با فوندانت یا گام پیست و خمیرهای مختلف

ب -از گلهای و تزئینات مصنوعی

ج -از خامه و شکلات

د -از کرم ها و خامه

۹۵- کدام مورد در کیک اسفنجی کاربرد ندارد؟

الف -تخم مرغ

ب -مایه خمیر

ج -آرد

د -وانیل

۹۶- برای زدن سفیده تخم مرغ همزدن باید چگونه باشد؟

الف -دوبار از همزن باید برای زدن سفیده ها استفاده کرد

ب -همزن را فقط باید مستقیم روی مواد قرار داد

ج -به جای همزن از قاشق فلزی می توان استفاده کرد

د -همزن برقی باید تمیز و بدون چربی باشد

۹۷- به چه علتی برای زدن سفیده باید از کاسه پلاستیکی خودداری کنیم؟

الف -نمی توان داخل آن زرده ها را ریخته و هم بزیم

ب -در ظرف پلاستیکی سفیده آب می اندازد

ج -زیرا چربی را در خود می گیرد و مانع پف کردن سفیده می شود

د -سفیده در ظرف پلاستیکی فرم نمی گیرد

۹۸- برای مخلوط کردن مواد کیک از چه وسیله ای باید استفاده کرد؟

الف -کاردک

ب -کفگیر فلزی

ج -لیستک

د -قاشق

۹۹- برای خنک شدن کیک ها از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف -صفحه مشبک

ب -روی سنگ

ج -روی قالب

د -روی سینی

۱۰۰- در قالب های دیواره بلند مدت پخت و درجه حرارت فر چقدر باید باشد؟

الف -یک ساعت و ۳۵۰ درجه فارنهایت

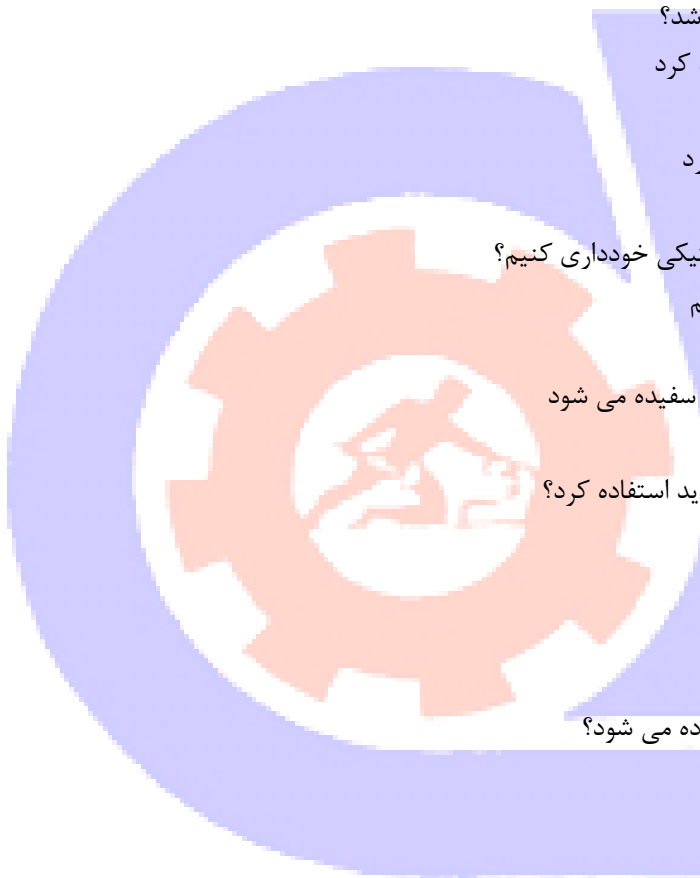
ب -نیم ساعت و ۳۵۰ درجه فارنهایت

ج -یک ساعت و ۴۲۰ درجه فارنهایت

د -نیم ساعت و ۴۲۰ درجه فارنهایت

۱۰۱- بهترین کیک برای تهیه کیک تولد یا عروسی چیست؟

الف -شیفون



ب - مافین

ج - اسفنجی

د - کیک مرمری

۱۰۲- بهترین نوع کیک برای تهیه کیک های عروسی چیست؟

الف - اسفنجی - پر

ب - اسفنجی- شیفون

ج - کیک خیس شکلاتی - شیفون

د - پاندکیک-اسفنجی

۱۰۳- موادی که در کیک اسفنجی به کار می رود شامل کدام موارد ذیل است؟

الف - تخم مرغ- آرد سفید - وانیل - پودر شکر- بکینگ پودر

ب - تخم مرغ- بکینگ پودر- آرد سفید- نشاسته ذرت- شیر- بکینگ پودر

ج - آرد سفید- نشاسته گندم - سفیده تخم مرغ - شیر - وانیل- روغن مایع

د - شیر شکر - آرد سفید - تخم مرغ - شیر وانیل

۱۰۴- کدامیک از موارد زیر در کیک اسفنجی کاربرد ندارد؟

الف - مخمر

ب - لوور شیمیک

ج - وانیل

د - بکینگ پودر

۱۰۵- تفاوت کیک اسفنجی و شیفون چیست؟

الف - نوع آرد مصرفی

ب - در شیفون پودر کاکائو مصرف می شود اما اسفنجی ساده است

ج - در شیفون زرده و سفیده جدا نمی شود

د - ژر شیفون از روغن استفاده می شود و اسفنجی روغن ندارد

۱۰۶- به چه علت برای هم زدن سفیده از کاسه پلاستیکی نباید استفاده کرد؟

الف - چربی را به خود می گیرد و مانع از پف کردن سفیده می شود

ب - سفیده در ظرف پلاستیکی سریعآ آب می اندازد

ج - سفیده در ظرف پلاستیکی خیلی سفت و خشک می شود

د - در ظرف پلاستیکی فرم دهی سفیده انجام نمی گیرد

۱۰۷- استفاده از در کیک شیفون جایز نیست.

الف - پودر کاکائو

ب - لوور شیمیک

ج - رد استار

د - روغن

۱۰۸- وسیله ای که برای خنک کردن کیک ها استفاده می گردد ؟

الف - سینی فر

ب - گردانه

ج - صفحه مشبک

د - سینی شیرینی پزی

۱۰۹- در قالب دیواره بلند 10 سانتی مدت زمان پخت کیک در فر..... می یابد.

الف - ده دقیقه افزایش

ب - ده دقیقه کاهش

ج - 20 دقیقه افزایش

د - 15 تا 20 دقیقه کاهش

۱۱۰- چنانچه از قالب پیرکس جهت پخت کیک استفاده شود.....

الف - کیفیت کیک افزایش می یابد

ب - مدت زمان پخت کیک افزایش می یابد

ج - مدت زمان پخت کیک کاهش می یابد

د - کیک خمیر می شود

۱۱۱- طایفه زدن سفیده تخم مرغ در کیک اسفنجی چگونه است؟

الف - سفیده وزده مخلوط باهم به مدت 10 دقیقه بادور تند همزن زده می شود

ب - زرده و سفیده باهم مخلوط شده شکر را هم افزوده و بادور کم همزن خوب یکدست می شود

ج - زرده و سفیده جدا می شود و سفیده هاراباشکر خوب باهمزن هم زده تا فرم بگیرد

د - زرده و سفیده جدا می شود، و سفیده در ظرف خشک بادرجه تند همزن خوب زده می شود

۱۱۲- دلیل زمختی کیک اسفنجی چیست؟

الف - خوب مخلوط نشدن مواد

ب - مدت زمان طولانی در فر ماندن

ج - بزرگ بودن قالب به نسبت حجم مواد

د - کم زدن سفیده

۱۱۳- علت تشکیل شدن یک لایه قشر تخم مرغ در کف کیک چیست ؟

الف - کم بودن بکینگ پودر

ب - داغ بودن بیش از حد فر

ج - سرد بودن فر

د - زرده را به اندازه کافی هم نزده باشیم

۱۱۴- بهترین ظرف برای هم زدن مواد کیک چیست ؟

الف - پلاستیکی

ب - آلومینیوم

ج - استیل

د - سیلکون

۱۱۵- لوورشیمیک نام دیگر..... است.

الف - جوش شیرین

ب - اسید سیتریک

ج - تارتار

د - بکینگ پودر

۱۱۶- چنانچه سفیده تخم مرغ با درجه کند هم زده شود.....

الف - پف بهتر می کند

ب - ماندگاری پف ایجاد شده بیشتر می شود

ج - سفیده آب می اندازد

د - خشک و شکننده می شود

۱۱۷- کرم تارتار چیست ؟

الف - نگهدارنده پف سفیده تخم مرغ است

ب - نگهدارنده بکینگ پودر است

ج - جایگزین بکینگ پودر است

د - نوعی پودر بیولوژیکی است که جایگزین وانیل در کیک ها می باشد

۱۱۸- کدام یک از موارد زیر صحیح است ؟

الف - تشکیل قشر تخم مرغ در کف کیک به دلیل کم زدن سفیده است

ب - تشکیل قشر تخم مرغ در کف کیک به دلیل کم بودن آرد است

ج - تشکیل قشر تخم مرغ در کف کیک به دلیل کم زدن زرده است

د - تشکیل قشر تخم مرغ در کف کیک به دلیل کهنگی تخم مرغ است

۱۱۹- کدام گزینه صحیح است ؟

الف - کیک های شیفون به دلیل نداشتن چربی بسیار نرم و سبک هستند

ب - در تمام کیک ها زرده و سفیده باید جدا شود

ج - آرد و بکینگ پودر در تهیه کیک اسفنجی در آخرین مرحله اضافه می شود

د - در تهیه کیک اسفنجی بهتر است زرده و سفیده باهم زده شود

۱۲۰- علت افزودن کرم تارتار به سفیده چیست ؟

الف - حفظ رنگ آن

ب - حفظ استحکام آن

ج - حفظ طعم آن

د - کنترل پخت کیک

۱۲۱- وزن یک پیمانۀ آرد سفید چند گرم است ؟

الف - 125

ب - 150

ج - 200

د - 196

۱۲۲- هم زدن زیاد زرده در کیک شیفون باعث می شود.

الف - از بین رفتن بوی زخم

ب - ایجاد پف بهتر

ج - ایجاد رنگ بافت روشن تر

د - هر سه مورد صحیح است

۱۲۳- علت درست فرم نگرفتن سفیده تخم مرغ به هنگام زدن چیست ؟

الف - کم بودن حجم سفیده

ب - هم زدن سفیده با درجه تند همزن

ج - استفاده از ظرف چینی

د - با درجه کند هم زدن سفیده

۱۲۴- چنانچه بکینگ پودر کیک زیاد شود.....

الف - کیک فروکش می کند

ب - پف کیک بیشتر می شود

ج - پوسته کیک ضخیم می شود

د - بافت کیک منسجم تر می شود

۱۲۵- وزن یک تخم مرغ کوچک چند گرم است ؟

الف- 50 تا 55 گرم

ب- 60 تا 65 گرم

ج- 70 گرم

د- 80 گرم

۱۲۶- کدام یک از موارد زیر ماندگاری پف سفیده را افزایش می دهد؟

الف - پودر تارتار

ب - بکینگ پودر

ج - افزودن آرد

د - افزودن پودر شکر

۱۲۷- بهترین شرایط نگهداری سفیده تخم مرغ در یخچال چه مدت است ؟

الف - در ظرف دربسته یک هفته الی ده روز

ب - در ظرف دربسته تا پانزده روز

ج - در ظرف درباز سه روز

د - در ظرف درباز یک هفته

۱۲۸- الک کردن آرد سفید در کیک ها باعث.....

الف - هوشمندی در کیک ایجاد می کند

ب - حجم کیک افزایش می یابد

ج - ناخالصی را از بین می برد

د - همه موارد صحیح است

۱۲۹- برای افزایش کیفیت کیک اسفنجی چه اقدامی می توان انجام داد؟

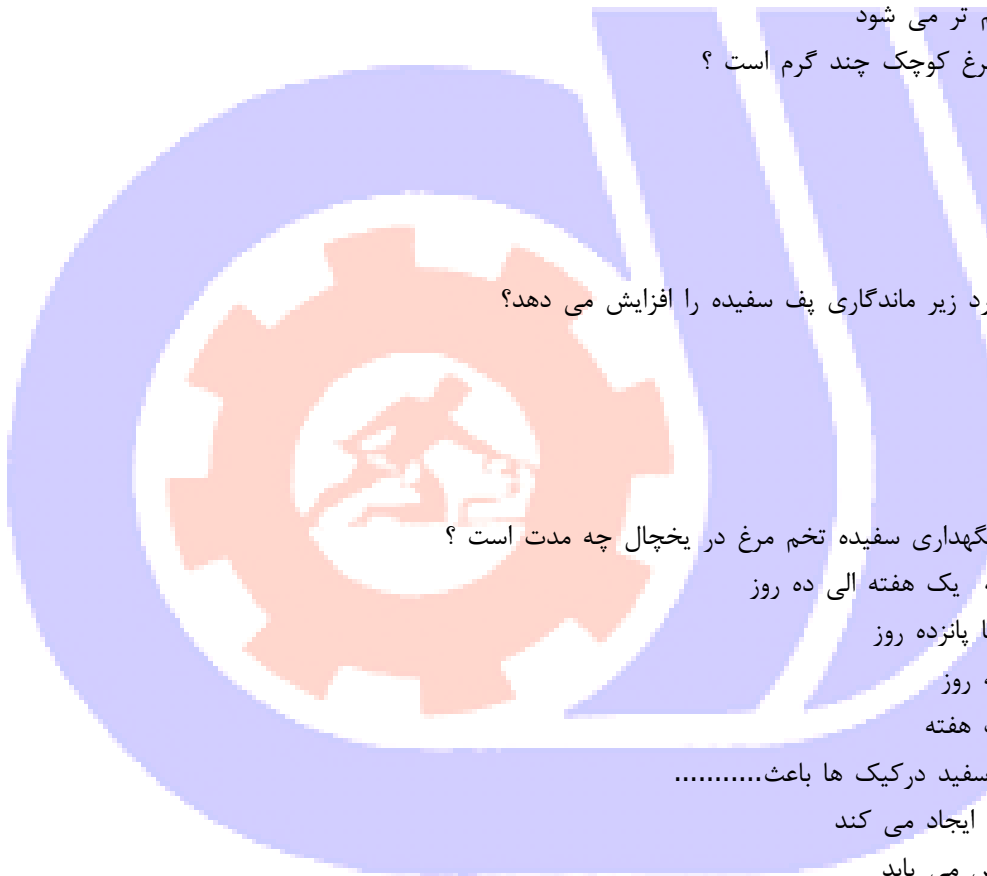
الف - زرده هارا با همزن زیاد هم بزیم

ب - سفیده کاملا فرم بگیرد

ج - آرد را با الک افزوده وبا لیسک هم زده شود

د - همه موارد صحیح است

۱۳۰- علامت تخم مرغ تازه چیست ؟



الف - زرده در سفیده مخلوط باشد

ب - رنگ زرده کاملاً طلایی باشد

ج - رنگ سفیده سفید و شفاف باشد

د - سفیده سفت و غلیظ باشد و زرده روی سفیده بماند

۱۳۱- روش ارزیابی آرد گندم مناسب چیست؟

الف - حسی - فیزیکی

ب - شیمیایی - فیزیکی

ج - مستقیم - حسی

د - حسی - فیزیکی - مستقیم - شیمیایی

۱۳۲- بکینگ پودر درون کیک اسفنجی معمولاً چه زمانی به مواد اضافه می شود؟

الف - همزمان با افزودن تخم مرغ

ب - مخلوط با پودر شکر

ج - مخلوط با آرد

د - بعد از فرم گیری سفیده

۱۳۳- در تهیه کیک اسفنجی درون قالب با ارتفاع 7 سانت چه میزان باید مواد اولیه کیک را در آن ریخت ؟

الف - 3/5 سانت

ب - 5 سانت

ج - 2 سانت

د - 6/5 سانت

۱۳۴- در کیک های دوطبقه عروسی اختلاف بین قالب ها حداقل باید باشد.

الف - 3 سانت

ب - 5 سانت

ج - 7 سانت

د - 5/1 سانت

۱۳۵- معمولاً کیک های عروسی رابه صورت با تزیین می شود.

الف - یک طبقه با ارتفاع 10 سانت - گل طبیعی

ب - دوطبقه کوتاه - قیف و ماسوره

ج - حداقل دوطبقه که طبقه دوم بلندتر از لول باشد - گل طبیعی و قسف و ماسوره

د - حداقل 3 طبقه که طبقه اول از هر دو ارتفاع بیشتر داشته باشد - گل های باتر کریم

۱۳۶- به هنگام ریختن مواد کیک در قالب از چه وسیله ای استفاده می شود ؟

الف - قاشق فلزی

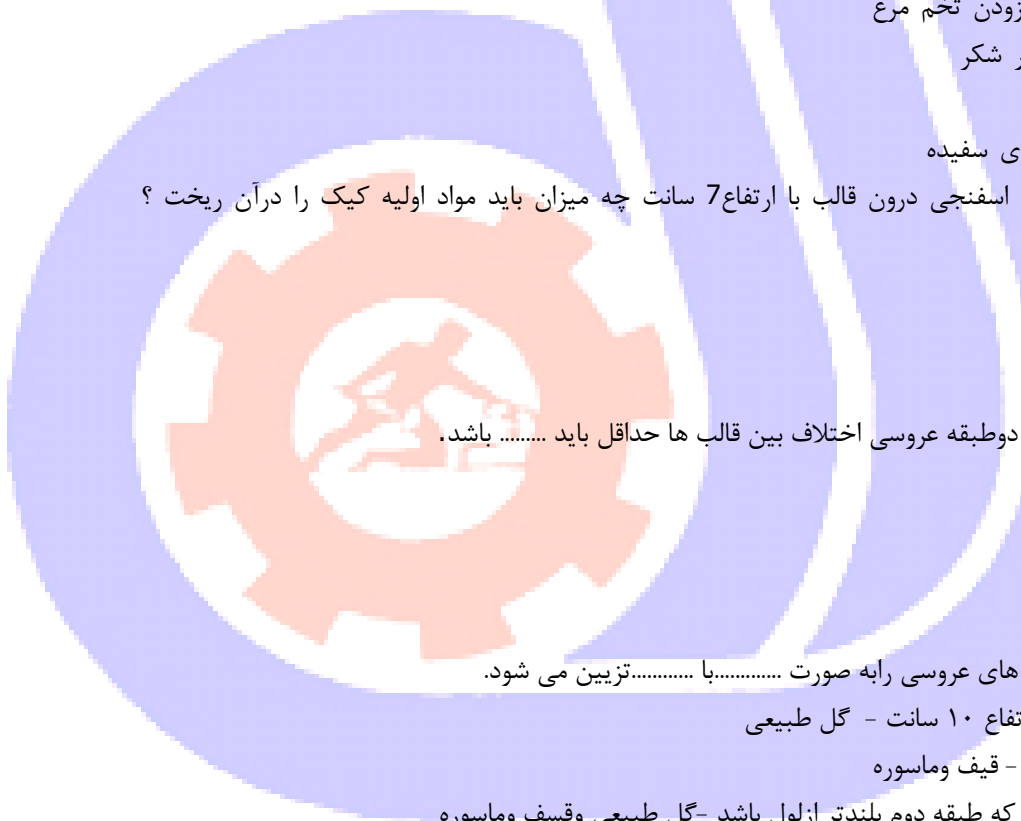
ب - لیسک

ج - همزن دستی

د - قاشق چوبی

۱۳۷- مناسب ترین ظرف به عنوان قالب کیک از چه جنسی است ؟

الف - فلزی



ب- پیرکس

ج- سیلکون

د- فلزی- پیرکس - سیلکون

۱۳۸- بهترین ظرف برای زدن خامه به ترتیب کدام است ؟

الف- پلاستیک -چینی- مسی

ب- استیل -چینی-پلاستیک

ج- استیل - چینی- آلومینیوم

د- پیاستیک استیل

۱۳۹- چنانچه قالب کیک بیش از حد مجاز پرشود.....

الف- بافت کیک فشرده می شود

ب- پف کیک نامنظم می شود

ج- سر می رود

د- فروکش می کند

۱۴۰- برای هواگیری کیک بعد از ریختن مواد در قالب باید چه کاری انجام داد؟

الف- چند ضربه به قالب بزنیم

ب- آن را بلافاصله در فر قرار دهیم

ج- پنج دقیقه در هوای آزد قراردادده بعد در فر قرار دهیم

د- بالیسک روی کیک را هم زده تاهوای آن خارج شود

۱۴۱- ضربه زدن به قالب کیک بعد از ریختن مواد در کیک به چه علت است ؟

الف- پف بهتر کیک

ب- جلوگیری از سرفتن کیک

ج- مخلوط شدن مواد کیک

د- هوادهی هواد کیک

۱۴۲- علت استفاده توری سیمی بعد از پخت کیک چیست ؟

الف- خارج شدن بخار درون کیک

ب- هوارسانی به کیک

ج- جلوگیری از خشک شدن کیک

د- جلوگیری از پخش شدن کیک

۱۴۳- وسیله ای که با آن مواد کیک را مخلوط می کنند ؟

الف- پالت

ب- لیسک

ج- قاشق چوبی

د- همزن دستی

۱۴۴- در قالب های ساده بهتر است قبل از ریختن مواد کف قالب را چگونه آماده کنیم ؟

الف- فویل یا کاغذ روغنی

ب- سلفون یا کاغذ روغنی



ج- کاغذ روغنی

د- فویل

۱۴۵- درکیک های نامزدی یا عروسی کدام یک از موارد زیر بیشتر استفاده می شود؟

الف- خامه و باتر کریم

ب- گل‌های طبیعی

ج- گل‌های شکری

د- خامه و باتر کریم - گل‌های طبیعی - گل‌های شکری

۱۴۶- بعد از بیرون آمدن کیک از فر.....

الف- بلافاصله آن را از قالب باید جدا کرد

ب- روی توری سیمی خنک کننده قرار می دهیم

ج- حدود یک ساعت در قالب نگه داشته بعد بیرون می آوریم

د- حدود ۱۰ دقیقه با قالب در یخچال گذاشته بعد جدا می کنیم

۱۴۷- چنانچه حجم مواد کیک بالاتر برود درجه حرارت و مدت زمان چه تغییری می کند؟

الف- مدت زمان ۱۰ دقیقه افزایش یافته درجه حرارت تغییر نمی کند

ب- مدت زمان و درجه حرارت هر دو اندکی کمتر می شود

ج- مدت زمان بیشتر و درجه حرارت کاهش می یابد

د- مدت زمان و درجه حرارت هر دو اندکی افزایش می یابد

۱۴۸- مدت زمان و درجه حرارت جهت کیک اسفنجی در قالب ۲۰ تا ۳۰ سانت چگونه است؟

الف- حرارت ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه یک ساعت

ب- حرارت ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه ۳۰ الی ۴۵ دقیقه

ج- حرارت ۱۷۵ تا ۱۸۰ درجه حدود ۳۰ دقیقه

د- حرارت ۲۲۰ درجه ۲۰ الی ۳۰ دقیقه

۱۴۹- کبک شیفون چه ویژگی دارد؟

الف- نام دیگر کیک اسفنجی است

ب- نوعی کیک شکلاتی با لطافت زیاد

ج- نوعی کیک اسفنجی که در ترکیب آن چربی بکار می رود

د- نوعی کیک شکلاتی با بافت منسجم

۱۵۰- درکیک های نامزدی بهتر است از استفاده شود.

الف- کیک شکلاتی با تزئین فوندانت

ب- کیک کره ای با تزئین خامه

ج- کیک اسفنجی با تزئین گل

د- کیک شکلاتی با تزئین کرم شکلات

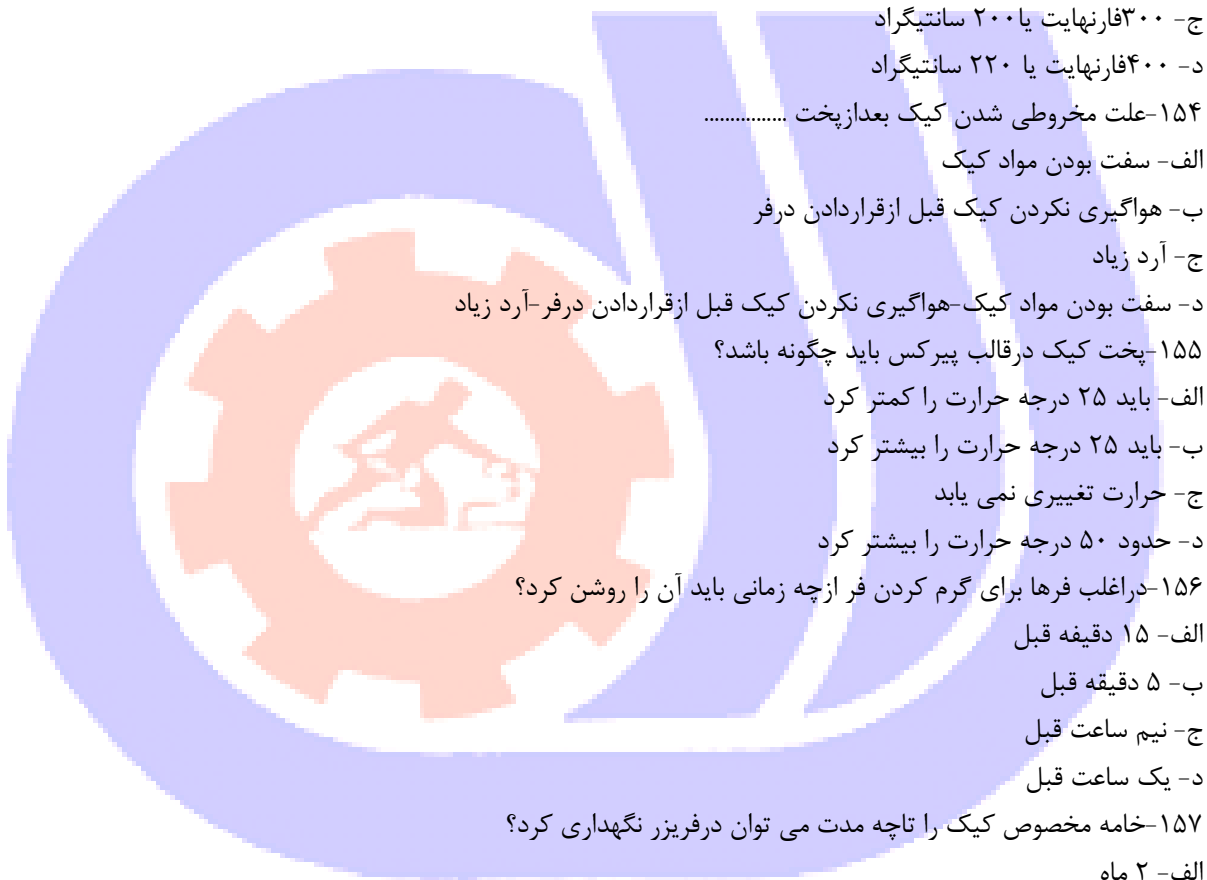
۱۵۱- علت زبری کیک چیست؟

الف- خوب مخلوط نشدن شکر

ب- خوب مخلوط نشدن سفیده تخم مرغ

ج- درست هم نزدن کلیه مواد

- د- کم بودن تخم مرغ
- ۱۵۲- داغ بودن حرارت فر باعث.....می شود.
- الف- ترک روی کیک و ایجاد قشر ضخیم روی پوسته
- ب- خوابیدن پف کیک در حین پخت
- ج- سوختگی در روی پوسته
- د- از بین رفتن لطافت بافت کیک
- ۱۵۳- کدام درجه حرارت برای پخت انواع کیک مناسب ترین است؟
- الف- ۳۵۰ فارنهایت یا ۱۸۰ سانتیگراد
- ب- ۴۰۰ فارنهایت یا ۱۷۵ سانتیگراد
- ج- ۳۰۰ فارنهایت یا ۲۰۰ سانتیگراد
- د- ۴۰۰ فارنهایت یا ۲۲۰ سانتیگراد
- ۱۵۴- علت مخروطی شدن کیک بعد از پخت.....
- الف- سفت بودن مواد کیک
- ب- هواگیری نکردن کیک قبل از قراردادن در فر
- ج- آرد زیاد
- د- سفت بودن مواد کیک- هواگیری نکردن کیک قبل از قراردادن در فر- آرد زیاد
- ۱۵۵- پخت کیک در قالب پیرکس باید چگونه باشد؟
- الف- باید ۲۵ درجه حرارت را کمتر کرد
- ب- باید ۲۵ درجه حرارت را بیشتر کرد
- ج- حرارت تغییری نمی یابد
- د- حدود ۵۰ درجه حرارت را بیشتر کرد
- ۱۵۶- در اغلب فرها برای گرم کردن فر از چه زمانی باید آن را روشن کرد؟
- الف- ۱۵ دقیقه قبل
- ب- ۵ دقیقه قبل
- ج- نیم ساعت قبل
- د- یک ساعت قبل
- ۱۵۷- خامه مخصوص کیک را تا چه مدت می توان در فریزر نگهداری کرد؟
- الف- ۲ ماه
- ب- ۱ ماه الی ۴۵ روز
- ج- ۴ الی ۶ ماه
- د- ۸ الی ۱۲ ماه
- ۱۵۸- مواد لازم کرم پاتیسیر جهت فیلینگ کیک چیست ؟
- الف- تخم مرغ - شیر - نشاسته - وانیل - شکر
- ب- زرده تخم مرغ - شیر - شکر - وانیل - آرد سفید
- ج- تخم مرغ - آرد برنج - نشاسته - خامه آب
- د- زرده تخم مرغ - نشاسته ذرت - دارچین - آب خامه



۱۵۹- برای مرطوب کردن کیک ها از کدام مواد استفاده می شود؟

الف- شیرکاکائو - نسکافه و آب

ب- آب میوه تازه - آب کمپوت

ج- آب میوه تازه - شیرکاکائو

د- آب کمپوت یا شربت- شیرکاکائو

۱۶۰- برای ذوب کردن شکلات جهت مغزی کیک بهترین روش این است که

الف- از روش بن ماری استفاده کرد و کمی روغن به آن بیفزاییم

ب- شکلات رنده شده را با کمی شیر مخلوط کرده و روی حرارت بن ماری قرار دهیم

ج- شکلات را با حرارت ملایم ذوب کرده و کره و شیر را اضافه می کنیم

د- شکلات را بدون ذوب کردن در کره داغ قرار داده تا با حرارت کره ذوب شود

۱۶۱- برای غلظت سس های فیلینگ به جای آرد چه ماده ای را می توان جایگزین نمود؟

الف- زرده تخم مرغ

ب- نشاسته ذرت

ج- شیر شکر

د- تخم مرغ

۱۶۲- برای اینکه کرم پخته شده لطیف و صاف گردد چه باید کرد؟

الف- روی حرارت مستقیم قرار داده و مرتب هم بزنیم

ب- افزودن شیر یا مایعات کم کم انجام گیرد

ج- از روش بن ماری استفاده کرد

د- از ظرف لعابی استفاده کرد

۱۶۳- خامه را چه مدت باید با همزن زد؟

الف- کافی است که صاف و براق و کمی سفت شود

ب- باید کاملا سفت و پوک شده و حجم پیدا کند

ج- تا زمانی که رنگ آن به زردی برود

د- کافی است که صاف و براق و کمی سفت شود - باید کاملا سفت و پوک شده و حجم پیدا کند- تا زمانی که رنگ آن به زردی برود

۱۶۴- تخم مرغ مصرفی جهت تهیه فیلینگ یا انواع کیک باید چگونه باشد؟

الف- کاملا خنک باشد

ب- کاملا گرم باشد

ج- نیم ساعت قبل از مصرف در محیط آشپزخانه باشد

د- چند دقیقه در آب ولرم قرار گیرد

۱۶۵- برای استفاده از پودر تخم مرغ در فیلینگ ها

الف- واحد پودر تخم مرغ با ۲ برابر آب ۱ ساعت بماند

ب- واحد پودر تخم مرغ با ۳ واحد آب ۱ ساعت بماند

ج- واحد پودر تخم مرغ با ۵ واحد آب نیم ساعت بماند

د- واحد پودر تخم مرغ با ۱ واحد آب ۲ ساعت بماند

۱۶۶- بهترین زمان مصرف کیک تزیین شده با خامه و فیلینگ در یخچال چه مدت است؟

الف- ۱۱ الی دوز

ب- ۳ الی ۵ روز

ج- یک هفته

د- یک روز

۱۶۷- به چند روش کیک های عروسی را روی هم قرار می دهند؟

الف- یک روش

ب- دوز

ج- سه روش

د- چهار روش

۱۶۸- در کدام یک از مراسم های زیر از کیک چند طبقه استفاده نمی شود؟

الف- نامزدی

ب- عروسی

ج- حنابندان

د- تولد

۱۶۹- کاربرد پالت برای چیست؟

الف- برای فرم دادن خامه روی کیک قرارداد شده

ب- برای صاف کردن خامه روی کیک

ج- برای جدا کردن کیک از قالب

د- برای ریختن مواد در قالب کیک

۱۷۰- گردونه در چه زمانی استفاده می شود؟

الف- در زمان قراردادن طبقات کیک روی یکدیگر

ب- در زمان کار کردن با فوندانت

ج- در زمان صاف کردن خامه روی کیک

د- در زمان خنک شدن کیک پخته شده

۱۷۱- کره شیرین چیست؟

الف- خامه ای که بیش از حد لزوم زده شده باشد

ب- مخلوط خامه و شکر آیسینگ

ج- مخلوط خامه کره و شکر

د- مخلوط کره و پودر قند و کمی وانیل یا اسانس

۱۷۲- به چه علت از کیک های کره ای جهت تزئین در کیک های عروسی استفاده نمی شود؟

الف- به دلیل گران بودن مواد اولیه کیک های کره ای

ب- به دلیل لطافت کیک اسفنجی مناسب تر است

ج- به دلیل از هم پاشیده کیک کره ای در زمان برش خوردن و تزئین

د- به دلیل شیرین بودن کیک های کره ای

۱۷۳- پرفرودارترین کیک نامزدی یا عروسی از نظر طعم و مزه کدام است؟

الف- کیک با پوشش باتر کریم



ب- کیک باپوشش خمیر شکلات

ج- کیک با پوشش خامه

د- کیک باپوشش مرنگ

۱۷۴- نام دیگر خمیر بادام چیست ؟

الف- فروماژ

ب- گلاساژ

ج- مارسپان

د- پارفه

۱۷۵- برای اینکه روی کیک خامه ای صاف و یکدست شود؟

الف- کارد راباکمی روغن چرب می کنیم

ب- کارد را در آب جوش فرو می کنیم

ج- مقداری آب جوش روی آن درحین صاف کردن می پاشیم

د- مقداری روغن روی آن اسپری کرده و بعد صاف می کنیم

۱۷۶- خوابانیدن خامه به چه معناست؟

الف- خامه را با پودر قند مخلوط کرده و یک ساعت در فریزر استراحت می دهیم

ب- خلمه را با پودر قند مخلوط کرده و حدود ۱۵ دقیقه با همزن زده سپس به مدت ۱۰ دقیقه استراحت می دهیم

ج- خامه نیمه یخ را ابتدا در حدی زده تا یخ آن باز شده و یکدست شود بعد به آن استراحت داده و دوباره با همزن می زنیم

د- خامه را با همزن خوب فرم داده و به مدت ۱۰ دقیقه استراحت داده بهد مصرف می کنیم

۱۷۷- برای آنکه موقع خامه کشی روی کیک ؛ ذرات کیک با خامه مخلوط نشود چه اقدامی می توان انجام داد؟

الف- مقداری خامه یا مارمالاد به صورت یک لایه نازک روی کیک بکشیم

ب- آسترکشی با خامه انجام داد

ج- آسترکشی با ژله بی رنگ انجام داد

د- مقداری خامه یا مارمالاد به صورت یک لایه نازک روی کیک بکشیم - آسترکشی با خامه انجام داد - آسترکشی با ژله بی رنگ

انجام داد

۱۷۸- شربتی که روی کیک برش خورده قبل از تزئین می دهیم به چه منظوری است ؟

الف- حفظ طراوت و تازگی کیک

ب- شیزین شدن کیک

ج- چسبندگی لایه های کیک را بالا می برد

د- حفظ طراوت و تازگی کیک - شیرین شدن کیک - چسبندگی لایه های کیک را بالا می برد

۱۷۹- جهت تزئین روی کیک از چه وسایلی استفاده می شود؟

الف- ماسوره - لیسک

ب- قیف و ماسوره

ج- پالت و لیسک

د- پالت و قیف سیلکونی

۱۸۰- برای جلوگیری از کره شدن خامه چه اقدامی می توان انجام داد؟

الف- خامه را در ظرف پلاستیک در دار قرارداد

ب- خامه را در ظرف استیل قرارداد و درون کاسه یخ گذاشت

ج- باید سریع خامه را استفاده کرد

د- مقداری پودر تارتار برای استحکام خامه به آن افزود

۱۸۱- میزان آب یاشیر به ازای ۲۰۰ گرم پودر خامه است .

الف- ۲۵۰ میلی لیتر

ب- ۱۰۰ میلی لیتر

ج- ۲۰۰ میلی لیتر

د- ۴۰۰ میلی لیتر

۱۸۲- ویژگی پودر خامه برای کدام مورد مناسب است ؟

الف- جهت فیلینگ

ب- ماندگاری طولانی تر جهت کار با ماسوره

ج- طعم مطلوب تر به کیک می دهد

د- برای روکش روی کیک خوش طعم تر و مناسب تراست

۱۸۳- روغن مناسب جهت تهیه خمیر فوندانت چیست ؟

الف- روغن کنجد

ب- گلگیری

ج- روغن مایع

د- مارگارین

۱۸۴- رنگ را چه موقع به خامه باید افزود؟

الف- قبل از فرم گیری

ب- اواسط فرم گیری

ج- قبل از قرار گرفتن خامه در فریزر

د- بعد از فرم گرفتن خامه و در زمان مصرف

۱۸۵- هنگام تزئین کیک با روکش فوندانت ؛ بهتر است سطح کیک را با بپوشانیم.

الف- خامه

ب- مارمالاد

ج- گاناش

د- خامه - مارمالاد - گاناش

۱۸۶- برای تزئین با روکش فوندانت ؛ خمیر پهن شده چه اندازه باشد ؟

الف- ۱- به اندازه قطر و ارتفاع کیک باشد

ب- دوبرابر اندازه قطر کیک باشد

ج- بزرگتر از اندازه قطر و ارتفاع کیک باشد

د- اندازه ارتفاع قالب باشد

۱۸۷- در تزئین کیک عروسی با گل‌های شکر ؛ گل‌ها باید چگونه باشد ؟

الف- کاملاً نرم و تازه

ب- نیمه خشک

ج- کاملاً خشک

د- کمی از خمیر فوندانت نرم تر باشد

۱۸۸- جهت انتقال کیک عروسی چگونه باید عمل کرد که کیک آسیب نبیند؟

الف- کیک را بدون پوشش خاص انتقال داد

ب- روی کیک را با پوشش نازک پلاستیک می پوشانیم

ج- از جعبه مخصوص حمل کیک که ۱۰ سانت از ارتفاع کیک بلند تر باشد استفاده می کنیم

د- از جعبه مخصوص حمل کیک که ۵ سانت از ارتفاع کیک بلند تر باشد استفاده می کنیم

۱۸۹- اطراف جعبه مخصوص حمل کیک چگونه باید باشد ؟

الف- هم سایز کیک باشد

ب- هم سایز سینی زیر کیک باشد

ج- از سینی کیک ۵ سانت بزرگتر باشد

د- از سینی کیک ۱۰ سانت بزرگتر باشد

۱۹۰- بهتر است رنگ گلهای روی کیک نامزدی را باهماهنگ کرد.

الف- تطبیق با رنگ لباس عروس

ب- تطبیق با شیرینی های مجلس

ج- تطبیق با رنگ رومیزی

د- تطبیق با رنگ گل کاری های مجلس

۱۹۱- جنس ماسوره جهت تزئین کیک از چه نوعی است ؟

الف- استیل

ب- مس یا پلاستیک فشرده

ج- برنج یا آهن سفید

د- استیل یا پلاستیک فشرده

۱۹۲- گام پیست چیست ؟

الف- نوعی خمیر از جنس کره برای گلهای روی کیک

ب- نوعی خمیر از جنس فوندانت برای گلهای شگری

ج- نوعی خمیر از جنس بادام برای تزئین گلهای کره بادامی

د- نوعی خمیر از ترکیب خامه و فوندانت برای تهیه گل باماسوره

