



## نمونه سؤالات:

**کیک پزی و نان شیرینی پزی**

**کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۲۰۰۰۰**

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

۱- کدام گزینه مناسب کیک پایه برای تزیین های حرفه ای و کیک های چند طبقه است؟

الف- کیک هویج

ب- کیک اسفنجی و شیفون

ج- پاند کیک

د- کیک عصرانه

۲- ویژگی کیک اسفنجی چیست؟

الف- از آرد ، شکر ، تخم مرغ و روغن تشکیل شده است

ب- بکینگ پودر ندارد

ج- به عنوان کیک پایه برای خامه کشی استفاده نمی شود

د- روغن ندارد

۳- مواد اصلی کیک اسفنجی چیست؟

الف- زرده تخم مرغ ، آرد ، شکر ، روغن

ب- تخم مرغ ، آرد ، شکر

ج- سفیده تخم مرغ ، آرد ، آب

د- تخم مرغ ، آرد ، گلاب، شکر قهوه ای

۴- علت نام گذاری کیک اسفنجی چیست؟

الف- مواد تشکیل دهنده آن

ب- چرب بودن کیک

ج- بافت اسفنجی و حباب دار کیک

د- هیچ کدام

۵- بافت کیک اسفنجی چگونه است؟

الف- لطیف

ب- فنری

ج- ابری، اسفنجی و حباب دار

د- لطیف ، ابری ، اسفنجی ، فنری ، حباب دار

۶- میزان مواد در قالب قبل از پخت چقدر باید باشد ؟

الف- یک چهارم قالب

ب- دو سوم قالب

ج- یک دوم قالب

د- کاملاً پر باشد

۷- علت ترک خوردن سطح روی کیک چیست؟

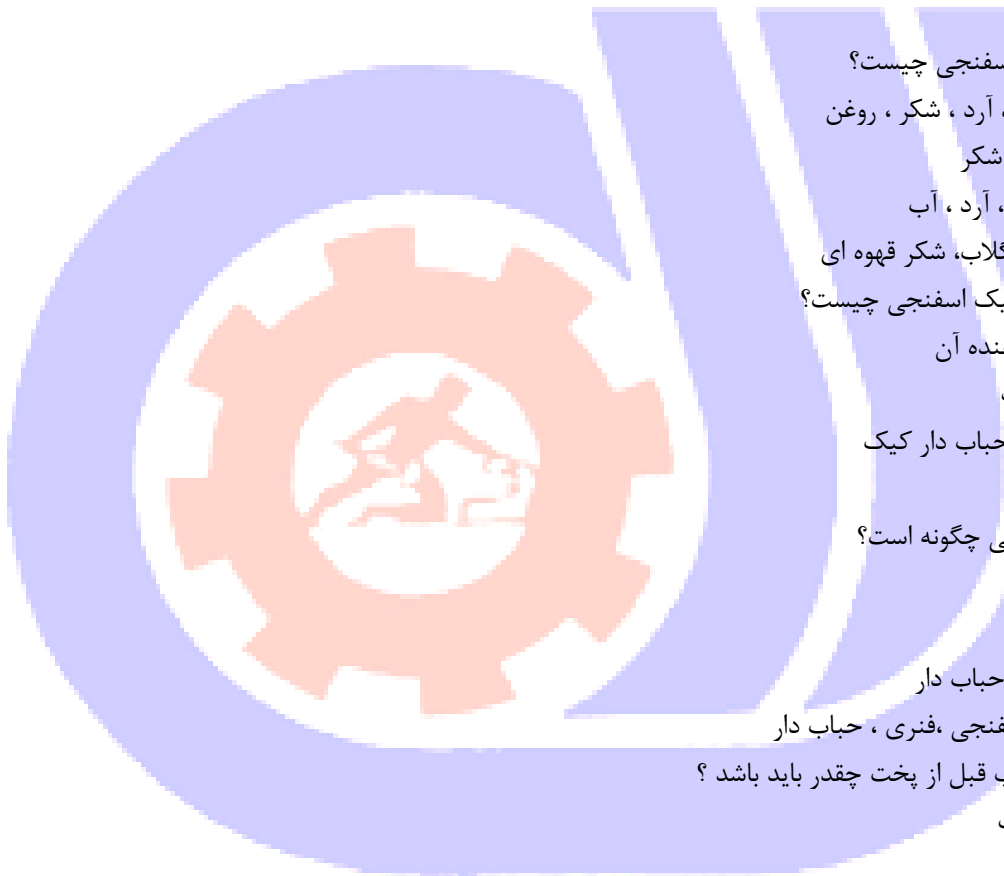
الف- دمای بالای فر

ب- دمای پایین فر

ج- کم هم زدن تخم مرغ

د- زمان پخت کم تر از زمان لازم

۸- بیش از حد بالا بودن دمای فر چه نتیجه ای در بر ندارد ؟



- الف- ترک خوردگی سطح روی کیک  
ب- پف کاذب و خوابیدن پف آن پس از خروج از فر  
ج- پف بهتر کیک  
د- سوختگی روی کیک و خام بودن مواد وسط کیک  
۹- کدام گزینه در مورد پایین بودن دمای فر صحیح نیست؟  
الف- فعال نشدن بیکینگ پودر و پف نکردن کیک  
ب- سوختگی روی کیک و پف کاذب  
ج- فرو رفتگی وسط کیک  
د- مایه دور کیک به قالب چسبیده و بالا می ماند ولی مایه وسط کیک قدرت کافی برای پف کردن ندارد

۱۰- دلایل خوابیدن پف کیک چیست؟

- الف- دمای بالای فر  
ب- مدت زمان پخت کم  
ج- خوب فولد نکردن سفیده  
د- دمای بالای فر، مدت کم زمان پخت، خوب فولد نکردن سفیده  
۱۱- در فر در چه زمانی نباید باز شود؟  
الف- قبل از دو سوم زمان پخت  
ب- بعد از ۴۵ دقیقه  
ج- قبل از یک ساعت  
د- بعد از ۳۰ دقیقه  
۱۲- کدام گزینه از نتایج طولانی شدن زمان پخت است؟  
الف- خشک شدن و چروکیدگی سطح کیک  
ب- خوابیدن پف کیک  
ج- هر زمان پخت بیشتر باشد ، بهتر است  
د- پف کاذب کیک

۱۳- برای از بین رفتن بوی بد تخم مرغ در کیک باید به چه نکته ای توجه کرد؟

- الف- حذف سفیده تخم مرغ  
ب- بیشتر کردن مدت زمان پخت  
ج- حذف اسانس  
د- خوب هم زدن زرده تخم مرغ و دور گیری ظرف در حین کار  
۱۴- کدام مورد برای از بین بردن بوی بد تخم مرغ در کیک به کار نمی رود؟  
الف- خیلی خوب هم زدن زرده تخم مرغ  
ب- دور گیری ظرف در حین کار  
ج- تازه نبودن تخم مرغ  
د- استفاده از اسانس خوب و تازه  
۱۵- روش تشخیص تخم مرغ تازه چیست؟  
الف- قرار گرفتن تخم مرغ روی سطح آب در ظرفی پر از آب

ب- قرار گرفتن افقی تخم مرغ در سطح پایین ظرف پر از آب

ج- زردتر بودن زرده تخم مرغ

د- راحت تر جدا شدن زرده و سفیده تخم مرغ

۱۶- حدود وزن سفیده تخم مرغ برای کیک های اسفنجی چقدر است؟

الف- ۳۰ گرم

ب- ۶۰ گرم

ج- ۱۲ گرم

د- ۵۵ گرم

۱۷- کدام مورد برای خوب زدن و فرم گرفتن سفیده تخم مرغ صحیح نیست؟

الف- چرب نبودن ظرف

ب- خشک بودن ظرف

ج- زرده وارد سفیده نشود

د- استفاده از ظرف پلاستیکی

۱۸- ظرف مناسب برای زدن سفیده تخم مرغ کدام است؟

الف- استیل

ب- شیشه ای یا چینی

ج- پلاستیکی

د- استیل و شیشه ای

۱۹- استفاده از قالب بزرگ تر از استاندارد چه پیامدی دارد؟

الف- قالب بزرگتر باعث می شود کیک در لبه های قالب کم تر و در وسط بیشتر پف کند

ب- قالب بزرگتر باعث می شود کیک در لبه های قالب بیش تر و در وسط قالب کمتر پف کند

ج- رویه کیک چسبندگی دارد

د- کیک نازک و خشک نمی شود

۲۰- برای رفع ناهمواری سطح کیک از کدام راه حل استفاده می شود؟

الف- استفاده از حوله نمدار یا نوار مخصوص دور قالب

ب- استفاده از قالب های نازک تر

ج- کم تر هم زدن تخم مرغ

د- استفاده از حوله خشک دور قالب

۲۱- کهنه بودن بکینگ پودر و عدم اندازه گیری صحیح و بیشتر بودن مقدار بکینگ پودر باعث ..... می شود.

الف- برآمدگی سطح

ب- فرو رفتگی سطح کیک

ج- از بین رفتن بوی بد تخم مرغ

د- ایجاد دانه های سفید روی کیک بعد از پخت

۲۲- دلایل فرورفتن کیک بعد از پخت چیست؟

الف- زمان بندی اشتباه و فاصله زیاد بین آماده کردن مایه کیک و گذاشتن کیک در فر

ب- زیاد هم زدن

- ج- کم بودن دمای فر
- د- زمان بندی اشتباه و فاصله زیاد بین آماده کردن مایه کیک و گذاشتن کیک در فر، کم بودن دمای فر و هم زدن زیاد
- ۲۳- چرا نباید مواد را بیش از حد هم بزنیم؟
- الف- باعث خشکی کیک می شود
- ب- باعث به هم ریختن ساختار کیک می شود
- ج- باعث خشکی و بهم ریختن ساختار کیک می شود
- د- باعث اسفنجی شدن کیک می شود
- ۲۴- دمای فر را چگونه باید تنظیم کرد؟
- الف- با استفاده از هر نوع دماسنجی می توان دمای فر را تنظیم کرد
- ب- استفاده از دماسنج فر
- ج- دماسنج مایعات
- د- دمای فر نیازی به تنظیم شدن ندارد
- ۲۵- رایج ترین دلیل عدم انسجام کیک چیست؟
- الف- زیاد بودن دمای فر
- ب- کم هم زدن تخم مرغ
- ج- کم بودن بیکینگ پودر
- د- عدم اندازه گیری صحیح و بیشتر بودن بکینگ پودر یا جوش شیرین
- ۲۶- هم زدن بیش از حد تخم مرغ، زیاد هم زدن مواد بعد از اضافه کردن مواد خشک و باز کردن در فر حین پخت باعث ..... می شود.
- الف- پخت بهتر کیک
- ب- عدم انسجام
- ج- فرورفتگی کیک
- د- عدم انسجام و فرورفتگی کیک
- ۲۷- چرا روی کیک ترک عمیق ایجاد می شود؟
- الف- پایین بودن دمای فر
- ب- بزرگ بودن سایز قالب
- ج- کم بودن بکینگ پودر و کوچک بودن قالب
- د- دمای بالای فر، کوچک بودن قالب، زیاد بودن بکینگ پودر و قرار دادن قالب در طبقه اشتباه
- ۲۸- کدام مورد می تواند از دلایل ایجاد حفره هایی در کیک باشد؟
- الف- هم دمای محیط نبودن مواد اولیه و خوب مخلوط نکردن مواد
- ب- هم دمای محیط بودن مواد اولیه و دمای پایین فر
- ج- وجود بکینگ پودر در مواد
- د- دمای پایین فر
- ۲۹- چرا در پخت کیک اسفنجی نباید از شکر دانه درشت استفاده کرد؟
- الف- عدم انسجام کیک
- ب- ایجاد دانه های سفید روی کیک بعد از پخت

- ج- خوابیدن پف کیک
- د- ایجاد حفره روی سطح کیک بعد از پخت
- ۳۰- علت ایجاد دانه های سفید روی کیک بعد از پخت چیست؟
- الف- کم بودن شکر و دانه درشت بودن شکر
- ب- زیاد هم زدن مواد و دانه ریز بودن شکر
- ج- میزان زیاد شکر و دانه درشت بودن شکر
- د- دمای بالای فر
- ۳۱- تفاوت کیک اسفنجی و شیفون چیست؟
- الف- سبک تر و نرم تر بودن بافت کیک اسفنجی
- ب- عدم استفاده از روغن در هر ۲ نوع کیک
- ج- کیک شیفون نرم و انعطاف پذیرتر از کیک اسفنجی است
- د- در کیک شیفون از وانیل استفاده نمی شود
- ۳۲- کدام کیک برای کیک های چند طبقه و سنگین مناسب تر است؟
- الف- کیک اسفنجی
- ب- شیفون
- ج- پاندکیک
- د- از هر نوع کیکی می توان استفاده کرد
- ۳۳- چگونه می توان کیک اسفنجی پا شیفون شکلاتی تهیه کرد؟
- الف- اضافه کردن شکلات سفید
- ب- کم کردن ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری از آرد و جایگزین کردن با پودر کاکائو
- ج- اضافه کردن پودر کاکائو بدون کم کردن آرد
- د- اضافه کردن شکلات تلخ
- ۳۴- دلیل استفاده از بکینگ پودر در کیک چیست؟
- الف- طعم بهتر کیک
- ب- جذب رطوبت کیک
- ج- پف کردن کیک
- د- جلوگیری از ترک خوردن سطح کیک
- ۳۵- نحوه نگه داری از بیکینگ پودر چگونه است؟
- الف- در جای گرم و مرطوب
- ب- ظرف در بسته و در جای خشک و خنک
- ج- ظرف در بسته و جای گرم و مرطوب
- د- در یخچال
- ۳۶- تفاوت بکینگ پودر و جوش شیرین چیست؟
- الف- بکینگ پودر شیرین و جوش شیرین تلخ است
- ب- مدت زمان نگه داری بیکینگ پودر بیشتر از جوش شیرین است
- ج- استفاده از جوش شیرین برعکس بیکینگ پودر هیچ تغییر رنگی در خمیر کیک یا شیرینی اتفاق نمی افتد

د- بیکیینگ پودر تلخی کمتر، ماندگاری کمتر و عدم تغییر رنگ دارد  
۳۷- مدت ماندگاری بیکیینگ پودر و جوش شیرین به ترتیب کدام است؟

الف- ۹ تا ۱۲ ماه- نامعلوم و ماندگاری بیشتر

ب- ۲ تا ۳ ماه- یکسال

ج- ۹ تا ۱۲ ماه- ۴ ماه

د- ۳ تا ۴ ماه- ۹ تا ۱۲ ماه

۳۸- دمای مناسب پخت کیک چقدر است؟

الف- ۲۵۰ درجه سانتی گراد

ب- ۱۲۰ درجه سانتی گراد

ج- ۱۸۰ درجه سانتی گراد

د- ۳۰۰ درجه سانتی گراد

۳۹- روش تبدیل سانتی گراد به فارنهایت چگونه است؟

الف-  $\frac{8}{1} \times (32 - \text{سانتی گراد}) = \text{فارنهایت}$

ب-  $32 + (\frac{8}{1} \times \text{سانتی گراد}) = \text{فارنهایت}$

ج-  $(\frac{8}{1} \times \text{سانتی گراد}) = \text{فارنهایت}$

د-  $(32 + \text{سانتی گراد}) \times \frac{8}{1} = \text{فارنهایت}$

۴۰- فرمول تبدیل فارنهایت به سانتی گراد کدام است؟

الف-  $\frac{8}{1} / (32 - \text{فارنهایت}) = \text{سانتی گراد}$

ب-  $\frac{1}{8} \times (32 + \text{فارنهایت}) = \text{سانتی گراد}$

ج-  $\frac{8}{1} / (32 + \text{فارنهایت}) = \text{سانتی گراد}$

د-  $(2 \times \text{فارنهایت}) = \text{سانتی گراد}$

۴۱- فیلینگ کیک چیست؟

الف- طعم دهی کیک

ب- تزئین کیک

ج- کاور کیک

د- موادی که در پخت کیک استفاده می شود

۴۲- واژه ی فیلینگ (Filling) به چه معناست؟

الف- برش دادن

ب- مرطوب کردن

ج- پر کردن

د- کاور کیک

۴۳- برش کیک چگونه انجام می شود؟

الف- بلافاصله پس از پخت با هر نوع چاقویی می توان کیک را برش زد

ب- برش کیک به صورت عمودی یا افقی با چاقوی معمولی انجام می شود

ج- برش کیک به صورت افقی بلافاصله پس از پخت با چاقوی اره ای دنداندار درشت انجام می شود

د- پس از سرد شدن کیک، با اره مخصوص برش و با چاقوی اره ای دنداندار ریز به صورت افقی و با لایه های با ضخامت



یکسان برش می زنیم

۴۴- برای برش اصولی کیک به لایه های با ضخامت مساوی کدام روش صحیح است؟

الف- استفاده از ابزار مخصوص تراز کیک

ب- استفاده از خط کشی و علامت گذاری با خلال دندان و سپس برش کیک

ج- با کمک چاقوی اره ای دندان درشت و به صورت چشمی و حدسی

د- نیازی به اندازه گیری دقیق و تقسیم به لایه های مساوی نیست

۴۵- قبل از فیلینگ گذاری هر لایه به ترتیب کدام مراحل باید انجام شود؟

الف- برش کیک و مرطوب کردن لایه ها

ب- مرطوب کردن کیک و برش کیک

ج- برش کیک و پوشاندن هر لایه با خامه

د- برش کیک و قرار دادن میوه میان لایه ها

۴۶- کدام مورد از پر طرفدارترین فیلینگ های کیک است؟

الف- توت فرنگی

ب- میوه های استوایی

ج- باترکریم

د- گاناش و خامه طعم دار

۴۷- بریلو چیست؟

الف- یک سس کدر که فقط برای فیلینگ کاربرد دارد

ب- محصولی ژله مانند و براق برای تزیین کیک و شیرینی

ج- همان ژله است که فقط برای شیرینی کاربرد دارد

د- نوعی کرم سفت که قابلیت فرم دهی دارد

۴۸- مواد اصلی در تهیه بریلو کدام است؟

الف- گلاب، آرد، نشاسته

ب- آب، اسانس، شکر

ج- آب، اسانس، شکر، ژلاتین

د- آب، شکر، نشاسته ذرت، آبلیمو، اسانس خوراکی

۴۹- از کدام مورد برای کشیدن تصویر روی کیک و براق کننده میوه استفاده می شود؟

الف- شکلات

ب- باترکریم

ج- بریلو

د- ژله آلوئه ورا

۵۰- در هنگام پخت کیک ، چه مدت زمانی در فر نباید باز شود؟

الف- ۳۰ دقیقه

ب- ۱۰ دقیقه

ج- ۵۰ دقیقه

د- ۴۰ دقیقه





۵۱- کدام یک از موارد زیر در کیک اسفنجی به کار نمی رود؟

الف- سفیده تخم مرغ

ب- روغن

ج- شکر

د- زرده تخم مرغ

۵۲- پس از قرار دادن کیک در فر، چه زمانی نباید در فر را باز کرد؟

الف- بعد از پخت

ب- بعد از تشکیل ساختار کیک

ج- بعد از پف کیک

د- در حین پخت و قبل از تشکیل ساختار

۵۳- چرا نباید در فر را در حین پخت و قبل از تشکیل ساختار باز کرد؟

الف- ترک خوردن سطح روی کیک

ب- فرو رفتن کیک بعد از پخت

ج- خشک شدن سطح روی کیک

د- برآمدگی سطح کیک

۵۴- کیک ژنواز (Genoise) چیست؟

الف- نوعی کیک شیفون ایتالیایی

ب- نوعی کیک اسفنجی آمریکایی

ج- نوعی پانددیک

د- نوعی کیک اسفنجی ایتالیایی

۵۵- پانددیک چیست؟

الف- نوعی کیک که در تهیه آن از همه مواد به یک اندازه و به مقدار یک پوند استفاده می شود

ب- نوعی کیک که در تهیه آن از همه مواد به مقدار غیر مساوی و با مقیاس پوند استفاده می شود

ج- نوعی کیک اسفنجی که در تهیه آن از روغن و کره استفاده نمی شود

د- نوعی کیک ایتالیایی که در تهیه آن از مایعاتی مانند شیر استفاده می شود

۵۶- یکی از عواملی که باعث می گردد خامه سفت نشود و فرم نگیرد کدام است؟

الف- یخ زدن خامه

ب- گرم بودن خامه یا ظرف

ج- اضافه کردن رنگ

د- زدن خامه در ظرف استیل

۵۷- «کیک بعد از لایه گذاری با یک لایه نازک خامه پوشیده شده و در یخچال چند ساعت بماند.» این عبارت با کدام اصطلاح

بیان می شود؟

الف- پوشش کیک با آیسینگ

ب- کاور کردن کیک

ج- خامه کشی اصولی

د- آسترکشی

۵۸- برای کاور کردن تزئین روی کیک از کدام وسیله استفاده نمی شود؟

الف- لیسک

ب- قلم مو

ج- پالت

د- ماسوره

۵۹- اگر خامه بیش از حد زده شود، چه موردی پیش می آید؟

الف- پوک تر می شود.

ب- حجم آن افزایش می یابد.

ج- می برد.

د- فاسد می شود.

۶۰- برای صاف کردن خامه کدام وسیله ضروری است؟

الف- کارد برش

ب- پاک کن

ج- لیسک

د- کارد صاف کن

۶۱- مناسب ترین ظرف برای خامه زدن کدام است؟

الف- پلاستیکی

ب- استیل

ج- شیشه ای

د- آلومینیومی

۶۲- گاناش چیست؟

الف- ترکیب پودر کاکائو و خامه قنادی

ب- ترکیب طعم دهنده ها و خامه قنادی

ج- ترکیب شکلات و خامه صبحانه

د- نوعی کرم پنیری

۶۳- گاناش مناسب فیلینگ با چه نسبتی تهیه می شود؟

الف- نسبت ۱:۲ (دوبه یک): شکلات ۲ برابر خامه

ب- نسبت ۱:۱ (یک به یک): شکلات و خامه مساوی

ج- نسبت ۲:۱ (یک به دو): خامه ۲ برابر شکلات

د- نسبت ۱:۳ (سه به یک): شکلات ۳ برابر خامه

۶۴- گاناش ۱:۲ (دو به یک) یعنی میزان شکلات دو برابر خامه کجا کاربرد دارد؟

الف- فیلینگ گذاری

ب- سس شکلات و دیپ

ج- کاور کیک و ماسوره زدن

د- رویه نازک شکلاتی میوه ها

۶۵- برای گاناش کشی از کدام نسبت گاناش استفاده می شود؟



- الف- شکلات تلخ ۲ برابر خامه
  - ب- شکلات شیری نصف خامه
  - ج- شکلات تلخ مساوی با خامه
  - د- شکلات سفید ۲ برابر خامه
- ۶۶- برای گاناش شکلات سفید نسبت شکلات به خامه چقدر است؟

الف- ۲ به ۱

ب- ۳ به ۱

ج- ۱ به ۲

د- ۱ به ۳

۶۷- کدام خامه مناسب تهیه گاناش است؟

الف- خامه با ۷۰ درصد چربی

ب- خامه با ۱۰ درصد چربی

ج- خامه با ۶۰ درصد چربی

د- خامه با ۳۰ درصد چربی

۶۸- قبل از روکش کیک با فوندانت کدام مرحله زیر انجام می شود؟

الف- آسترکشی با خامه

ب- خامه کشی

ج- گاناش کشی

د- روکش با خمیر ماسیپان

۶۹- کدام مورد کیک پایه مناسب برای کیک طبقاتی عروسی است؟

الف- پاند کیک

ب- کیک خیس

ج- کیک اسفنجی

د- کیک فرشته

۷۰- مرغوب بودن کدام ماده نقش موثری در بافت بهتر کیک شیفون دارد؟

الف- وانیل

ب- روغن

ج- شیر

د- شکر

۷۱- از چه طریقی حالت نرم و ابری مانند در کیک های اسفنجی به دست می آید؟

الف- خوب هم زدن زرده تخم مرغ

ب- استفاده از بیکنگ پودر تازه

ج- افزودن آرد در چند مرحله و الک کردن آن

د- هوادهی در سفیده تخم مرغ

۷۲- مهم ترین مزیت کیک اسفنجی نسبت به کیک شیفون چیست؟

الف- استفاده از مواد لبنی در کیک اسفنجی



ب- عدم استفاده از هر نوع چربی در کیک اسفنجی

ج- استفاده از مواد لبنی در کیک شیفون

د- عدم استفاده از هر نوع چربی در کیک شیفون

۷۳- دلیل ماندگاری بیشتر کیک اسفنجی نسبت به سایر کیک ها چیست؟

الف- عدم استفاده از مواد لبنی مانند شیر و ماست

ب- عدم استفاده از هر نوع چربی

ج- استفاده از مواد لبنی در پخت کیک اسفنجی

د- عدم استفاده از بیکنگ پودر

۷۴- مواد اولیه پخت کیک شیفون کدام است؟

الف- آرد، شکر، تخم مرغ

ب- آرد، شکر، تخم مرغ، شیر، روغن

ج- آرد، شکر، تخم مرغ، ماست، گلاب

د- آرد، شکر قهوه ای، سفیده تخم مرغ، شیر

۷۵- در پخت کدام کیک از روغن و کره استفاده نمی شود؟

الف- کیک شیفون

ب- پاند کیک

ج- کیک اسفنجی

د- کیک خیس

۷۶- کدام روکش یا کاور کیک مناسب کیک عروسی است؟

الف- خامه

ب- گاناش

ج- باتر کریم

د- خامه -گاناش - باتر کریم

۷۷- خامه مناسب خامه کشی کدام است؟

الف- خامه ویپینگ

ب- خامه سبک

ج- خامه قنادی با درصد چربی بالا

د- خامه فریسه

۷۸- چگونه می توان خامه قنادی را به صورت خانگی تهیه کرد؟

الف- ترکیب شیر، گلاب، خامه صبحانه

ب- ترکیب شیر، شکر، پودر خامه

ج- ترکیب شیر، ژلاتین، پودر خامه، نشاسته ذرت

د- ترکیب شیر خشک

۷۹- خامه قنادی چگونه باید نگه داری شود؟

الف- در فریزر

ب- در دمای محیط



ج- در ظرف در باز

د- در یخچال

۸۰- برای رنگی کردن خامه از کدام رنگ استفاده می شود؟

الف- رنگ مایع

ب- رنگ گیاهی

ج- رنگ غیر خوراکی

د- رنگ خوراکی ژله ای

۸۱- برای شکلاتی شدن خامه فرم گرفته کدام مورد صحیح است؟

الف- افزودن شکلات سفید ذوب شده

ب- افزودن پودر کاکائو الک شده پس از فرم گرفتن خامه

ج- افزودن گاناش

د- افزودن پودر کاکائو قبل از فرم گرفتن خامه

۸۲- فوندانت چیست؟

الف- خمیری که فقط برای گلسازی از آن استفاده می شود

ب- فقط در شیرینی کاربرد دارد

ج- نوعی خمیر خوراکی قابل انعطاف که برای روکش و تزیین کیک به کار می رود

د- نوعی خمیر خوراکی غیر قابل انعطاف برای تزیین کیک

۸۳- ترکیب فوندانت چیست؟

الف- آب ، قند، ژلاتین، گلیسرول

ب- آب، شکر، گام تکس، گلیسیرین

ج- قند، ژلاتین، گلیسرول

د- آب، قند، ورق ژلاتین، گلوکز

۸۴- انواع فوندانت به لحاظ خصوصیات فیزیکی به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف- ۴ دسته : مایع، خمیری، فوندانت آپسینگ، ژله ای

ب- ۳ دسته : فوندانت مایع ، خمیری ، پودری

ج- ۲ دسته : فوندانت مایع ، فوندانت خمیری

د- ۲ دسته : فوندانت خمیری ، فوندانت آپسینگ

۸۵- برای باز کردن راحت تر فوندانتی که کمی خشک شده ، آن را در مایکروفر با چه قدرتی و چه مدت می توان قرار داد؟

الف- ۵-۲۰ دقیقه

ب- ۵۰- چند ثانیه

ج- ۷۵-۳ دقیقه

د- ۱۰۰- چند ثانیه

۸۶- برای جلوگیری از چسبندگی فوندانت از کدام مورد استفاده می شود؟

الف- گلوکز

ب- آب

ج- آرد گندم

د- نشاسته ذرت

۸۷-افزودن گلیسرین به فوندانت ..... آن را تسهیل می کند.

الف- رنگ پذیری

ب- انعطاف

ج- شکل پذیری

د- قوام

۸۸-برای رنگی کردن یکدست خمیر فوندانت از چه رنگی استفاده می شود؟

الف- مایع

ب- ژله ای

ج- پودری

د- ماژیک

۸۹-کدام گزینه از ابزار کار با فوندانت و از جنس سیلیکون است؟

الف- اتو

ب- شابلون

ج- تکسچر

د- استنسیل

۹۰-برای چسباندن دو فوندانت به هم و ساخت اشکال و یا گلبرگ های فوندانت از کدام مورد استفاده می شود؟

الف- خامه

ب- کره

ج- روغن کریسکو

د- آب یا چسب فوندانت

۹۱-یکی از مهم ترین ابزار کار با فوندانت کدام است؟

الف- مالو

ب- اتوفوندانت

ج- تکسچر

د- شابلون

۹۲-هنگام کار با مالد از کدام ماده استفاده می شود؟

الف- آرد ذرت

ب- گلیسرین

ج- آرد معمولی

د- آب

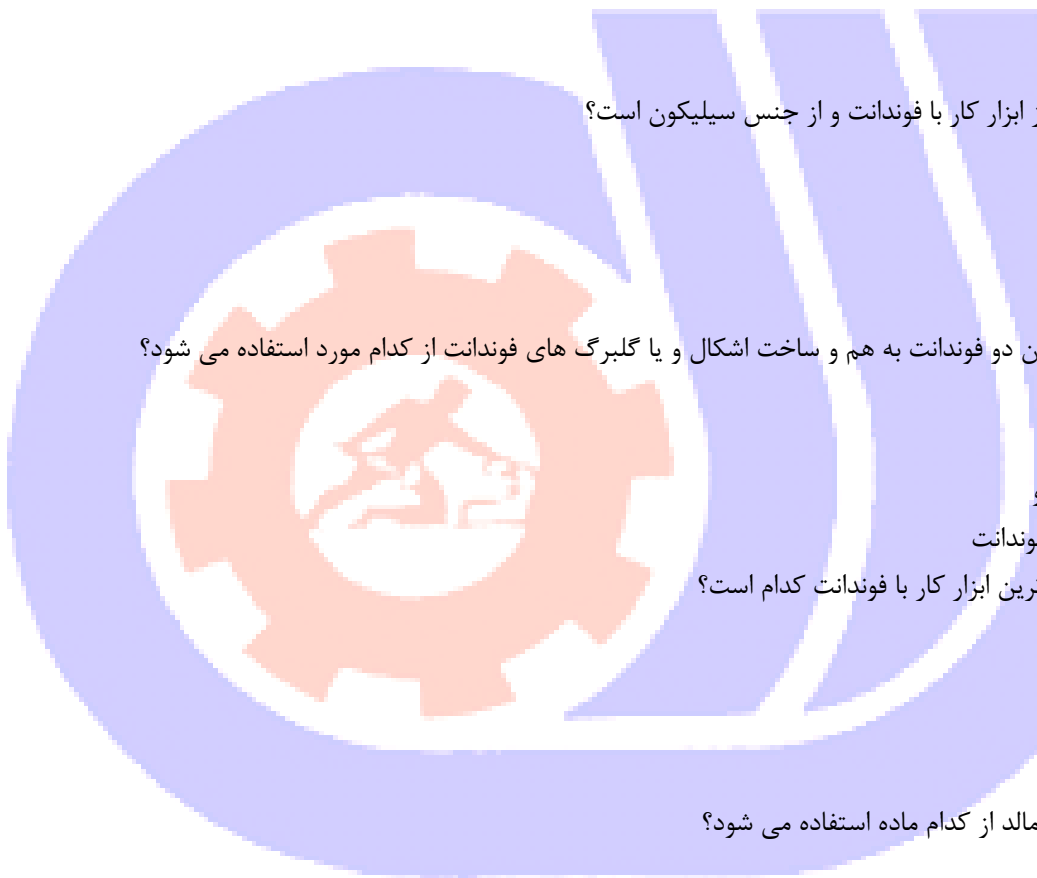
۹۳-قالب سیلیکونی که از آن برای شکل دادن به خمیر فوندانت استفاده می شود، کدام است؟

الف- مولد

ب- کاتر

ج- اتو

د- پرس



۹۴- پر کاربردترین ابزار کار با فوندانت کدام است؟

الف- کاتر

ب- مولد

ج- استنسیل

د- شابلون

۹۵- برای بریدن خمیر فوندانت و ظرافت کار از چه ابزاری استفاده می شود؟

الف- اتو

ب- قیچی

ج- کاتر یا تیغ فوندانت

د- اسموتر

۹۶- بیشترین ماده به کار رفته در تهیه خمیر فوندانت کدام است؟

الف- پودر قند

ب- پودر ژلاتین

ج- گلوکز مایع

د- گلیسیرین خوراکی

۹۷- برای بهبود طعم خمیر فوندانت از کدام مورد استفاده می شود؟

الف- طعم دهنده میوه ای

ب- پودر قند

ج- گلیسیرین

د- وانیل

۹۸- کدام مورد زیر از دلایل استفاده از فوندانت در تزئین کیک و شیرینی است؟

الف- شکل

ب- ماندگاری بالا

ج- رنگ

د- طعم

۹۹- کدام نوع فوندانت قوام بیشتری دارد و برای ساخت اشکال مختلف و عروسک سازی استفاده می شود؟

الف- فوندانت مایع

ب- فوندانت پودری

ج- فوندانت مجسمه سازی

د- خمیر فوندانت

۱۰۰- از گلوکز به چه منظوری در تهیه خمیر فوندانت استفاده می شود؟

الف- کشدار شدن خمیر

ب- ماندگاری بیشتر

ج- رنگ پذیری

د- بهبود طعم

۱۰۱- مزیت خمیر فوندانت نسبت به مارسپیان کدام است؟



- الف- شکل پذیری کمتر  
ب- طعم بهتر  
ج- ایجاد حساسیت و شکل پذیری بیشتر  
د- شکل پذیری بیشتر، عدم وجود طعم پایه آجیل و عدم ایجاد حساسیت
- ۱۰۲- خمیر گام یا خمیر قند چیست؟  
الف- همان خمیر فوندانت است و هیچ تفاوتی ندارد  
ب- نوعی خمیر فوندانت است با شکل پذیری کمتر  
ج- نوعی خمیر فوندانت که در شیرینی پزی به کار می رود  
د- مابه خمیر فوندانت است که نهایتاً کاملاً سخت می شود و در گلسازی ، عروسک سازی و کیک های عروسی کاربرد دارد
- ۱۰۳- مواد اولیه خمیر گام عمدتاً چیست؟  
الف- آب ، گلوکز  
ب- شکر دانه ریز، تخم مرغ  
ج- پودر قند، سفیده تخم مرغ  
د- پودر قند، زرده تخم مرغ
- ۱۰۴- از فوندانت مایع در کدام مورد می توان استفاده کرد؟  
الف- به عنوان چسب خوراکی  
ب- فیلینگ کیک  
ج- پوشش کیک  
د- در تهیه دسر
- ۱۰۵- چرا گاهی از روغن یا کره در تهیه گاناش استفاده می شود؟  
الف- طعم بهتر  
ب- براقیت  
ج- غلظت مناسب  
د- نرم شدن گاناش
- ۱۰۶- مواد لازم خمیر فوندانت چیست؟  
الف- ژلاتین، آب سرد، گلوکز، گلیسیرین، پودر قند، رنگ خوراکی  
ب- نشاسته ذرت، شکر، گلیسیرین، رنگ مایع  
ج- ژلاتین، روغن مایع، نشاسته ذرت، پودر قند، رنگ خوراکی  
د- پودر آگار آگار ، ورق ژلاتین، شکر، گلوکز، رنگ خوراکی
- ۱۰۷- کاربرد صفحه گردون چیست؟  
الف- آماده کردن مایه کیک  
ب- خنک کردن کیک  
ج- تزئین کیک، خامه کشی و کاور کیک  
د- فقط برای برش کیک
- ۱۰۸- برای فرم دادن خامه از چه ابزار یا وسیله ای استفاده می شود؟  
الف- همزن دستی





ب- همزن برقی

ج- دستگاه خمیرگیر صنعتی

د- خامه نیاز به فرمدهی ندارد

۱۰۹-باتر کریم چیست؟

الف- نوعی کرم بر پایه کره

ب- نوعی کرم بر پایه تخم مرغ

ج- نوعی کرم شکلاتی

د- نوعی گاناش

۱۱۰- کاربرد باتر کریم چیست؟

الف- فیلینگ کیک

ب- روکش با کاور کیک

ج- گلسازی

د- فیلینگ و کاور کیک و گلسازی

۱۱۱-انواع باتر کریم کدام است؟

الف- باتر کریم آمریکایی، سوئیسی

ب- باتر کریم ترکی، کره ای و چینی

ج- باتر کریم آمریکایی، بحرینی، بلژیکی

د- باتر کریم آمریکایی، سوئیسی، ایتالیایی

۱۱۲-معروف ترین باتر کریم ها کدام است؟

الف- باتر کریم آمریکایی، سوئیسی، ایتالیایی

ب- باتر کریم آلمانی، فرانسوی، بحرینی

ج- باتر کریم کره ای، آمریکایی، فرانسوی

د- باتر کریم آلمانی، بحرینی، بلژیکی

۱۱۳- نام دیگر باتر کریم آمریکایی چیست؟

الف- باتر کریم فرانسوی

ب- باتر کریم بر پایه مرنگ

ج- باتر کریم ساده و فر استینگ تزیینی

د- باتر کریم بر پایه کاستارد

۱۱۴- انواع باتر کریم بر پایه مرنگ کدام است؟

الف- آمریکایی، ایتالیایی، آلمانی

ب- آمریکایی، سوئیسی، آلمانی

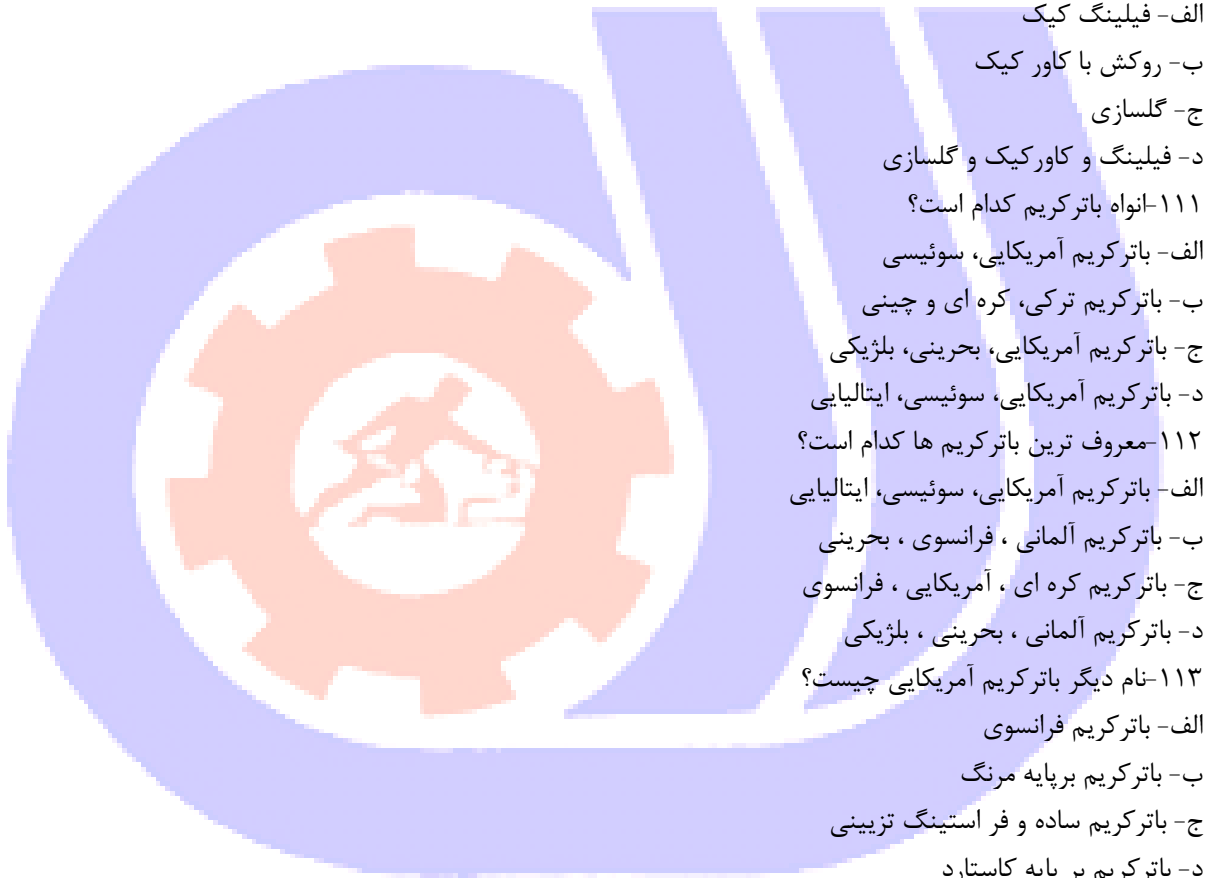
ج- ایتالیایی، سوئیسی، فرانسوی

د- آلمانی، آمریکایی، فرانسوی

۱۱۵- خمیر فوندانت چیست؟

الف- آیسینگ خوراکی برای پخت کیک

ب- آیسینگ خوراکی برای تزیین، شکل دادن و مجسمه سازی



ج- خمیر غیر خوراکی برای تزئین کیک

د- خمیر فوندانت همان خمیر مارسپان است.

۱۱۶- کدام گزینه از مواد تشکیل دهنده خمیر فوندانت نیست؟

الف- پودر قند و مارشمالوی مذاب

ب- ژلاتین (یا آگار) و گلیسیرین

ج- مارشمالو، ژلاتین، وانیل، آب

د- آب، قند، ژلاتین، گلیسرول

۱۱۷- مزیت های خمیر فوندانت نسبت به خمیرهای دیگر چیست؟

الف- رنگ پذیری، و شکل دهی آسان و ماندگاری طولانی در مقابل فاسد شدن

ب- طعم خوب و رنگ پذیری

ج- کمتر بودن هزینه مواد اولیه خمیر، ماندگاری کم

د- افزایش وزن کیک هنگام استفاده از خمیر فوندانت، قابلیت شکل پذیری

۱۱۸- کدام گزینه از انواع فوندانت نمی باشد؟

الف- فوندانت مایع

ب- پودر فوندانت

ج- خمیر فوندانت

د- فوندانت مجسمه سازی

۱۱۹- کدام گزینه در رابطه با فوندانت مایع صحیح نیست؟

الف- در پخت شیرینی، نبات یا آب نبات می توان از آن استفاده کرد.

ب- فوندانت مایع کاربرد بیشتری نسبت به خمیر فوندانت دارد.

ج- برای پوشش کیک هم می توان از آن استفاده کرد.

د- از فوندانت مایع به عنوان چسب خوراکی استفاده می شود.

۱۲۰- مارشمالو چه کاربردی دارد؟

الف- تزئین کیک

ب- پوشش دادن کیک

ج- تهیه خمیر مارسپان

د- تهیه خمیر فوندانت

۱۲۱- کدام گزینه از تفاوت های فوندانت مجسمه سازی و خمیر فوندانت می باشد؟

الف- همان خمیر فوندانت است اما قابلیت شکل دهی کمتری دارد.

ب- فوندانت مجسمه سازی غیر خوراکی است.

ج- مشابه خمیر فوندانت است اما نهایتاً کاملاً سخت می شود.

د- در قابلیت رنگ پذیری تفاوت دارند.

۱۲۲- نام دیگر خمیر مجسمه سازی چیست؟

الف- خمیر گام (گامپیست) یا خمیر قند

ب- خمیر مارسپان

ج- خمیر فونسه

د- خمیر ژلارد

۱۲۳- مواد اولیه خمیر گام یا خمیر قند عمدتاً چیست؟

الف- سفیده تخم مرغ، پودر قند

ب- تخم مرغ، شکر

ج- پودر قند، زرده تخم مرغ

د- پودر قند، ژلاتین

۱۲۴- گام پیست از اضافه کردن ..... به فوندانت به دست می آید.

الف- گلیسرین

ب- پودر بادام

ج- پودر ژلاتین

د- پودر گام

۱۲۵- اضافه کردن پودر گام به فوندانت چه حالتی می دهد؟

الف- حالت شکنندگی

ب- حالت کشدار و قابلیت نازک شدن

ج- حالت انعطاف پذیری

د- حالت رنگ پذیری

۱۲۶- مواد فوندانت غالباً چیست؟

الف- چربی

ب- کلسترول

ج- قند

د- ویتامین A

۱۲۷- استفاده از گلوکز در خمیر فوندانت چه تأثیری دارد؟

الف- طعم بهتر

ب- کشدار شدن خمیر

ج- ماندگاری بیشتر

د- رنگ پذیری

۱۲۸- برای ایجاد حالت آدامسی گام پیست از چه ماده ای استفاده می شود؟

الف- ژلاتین

ب- گلوکز

ج- گلیسرین

د- گام تکس

۱۲۹- هنگام باز کردن خمیر فوندانت، برای جلوگیری از چسبندگی خمیر به سطح کار از چه ماده ای استفاده می شود؟

الف- آرد

ب- پودر قند یا نشاسته ذرت

ج- آب

د- گام تکس



۱۳۰- کدام گزینه در رابطه با خمیر مارسپیان صحیح نیست؟

الف- نوعی خمیر دکور خوراکی است.

ب- از پودر بادام تشکیل می شود.

ج- برای پوشاندن سطح کیک می توان از خمیر مارسپیان استفاده کرد.

د- قابلیت شکل دهی ندارد.

۱۳۱- کیک هایی که شکل ظاهری آنها مانند شکل های معمول کیک نیست و حجمی مثل یک شخصیت کارتونی یا حجم دیگری

دارد را چه می نامند؟

الف- کیک طبقاتی

ب- کیک فیگور

ج- کیک تصویری

د- کیک مدرن

۱۳۲- برای جذابیت بیشتر کیک کودکان از چه نوع کیک استفاده می شود؟

الف- کیک طبقاتی

ب- کیک با گل های شکری

ج- کیک با روکش مارسپیان

د- کیک فیگور

۱۳۳- برای تهیه کیک های طبقاتی رعایت کدام نکته مهمتر است؟

الف- تعداد طبقات در کیک های طبقاتی محدود است.

ب- در کیک بالایی از خامه بیشتری استفاده شود.

ج- وزن کیک زیرین کمتر از کیک بالایی باشد.

د- پایه اصلی باید تحمل وزن کیک را داشته باشد.

۱۳۴- پایه ها را در کدام قسمت کیک طبقاتی باید قرار دهیم؟

الف- چوب ها را نباید بالاتر از سطح کیک قرار داد.

ب- وسط کیک بالایی

ج- در کیک های طبقاتی از پایه استفاده نمی شود.

د- روی سطح صفحه پلاستیکی که کیک طبقه بالایی روی آن قرار می گیرد.

۱۳۵- کدام گزینه در رابطه با کیک های طبقاتی صحیح است؟

الف- کیک زیرین و رویی هم اندازه باشد.

ب- کیک طبقه اول و دوم حتما هم اندازه و طبقه سوم بزرگتر باشد.

ج- کیک های زیرین بزرگتر از کیک های رویی باشد.

د- وزن کیک رویی باید یک پنجم کیک زیرین باشد.

۱۳۶- در کیک های طبقاتی، پایه ها را باید درون ..... فرو نمود و کیک بالایی را روی ..... قرار داد.

الف- کیک رویی - پایه

ب- کیک های زیرین - صفحه پلاستیکی

ج- کیک زیرین - کاغذ روغنی

د- کیک بالایی - صفحه مشبک



۱۳۷- وسیله ای که هنگام تزیین کیک و کار با ماسوره برای راحتی کار استفاده می شود، کدام است؟

الف- گردان

ب- صفحه مشبک

ج- صفحه گرانیته

د- صفحه پایه دار ثابت

۱۳۸- چگونه می توان به جای کیسه ماسوره، قیف ساخت؟

الف- نایلون

ب- کاغذ طرح دار

ج- مقوا

د- کاغذ روغنی

۱۳۹- کیک لایه ای چیست؟

الف- نوعی کیک که از چند لایه هم اندازه تشکیل شده مابین لایه ها با خامه یا انواع کرم ها و فیلینگ ها پر می شود

ب- نوعی شیرینی تر برشی است

ج- نوعی کیک که خمیر آن پس از قرار گرفتن در فر لایه لایه می شود

د- نوعی کیک که از چند لایه تشکیل شده و مابین لایه ها با شکلات پر می شود

۱۴۰- کیک لایه ای چیست؟

الف- کیک های لایه ای را می توان با خامه یا کرم های دیگر پوشانده و کاور کرد

ب- کیک های لایه ای را نمی توان با خامه فرم گرفته پوشانده و کاور کرد

ج- فقط با خامه صبحانه و شکلات رنده شده تزیین می شود

د- فقط از ۳ لایه تشکیل می شود

۱۴۱- فیلینگ کیک لایه ای کدام قسمت است و چه کاربردی دارد؟

الف- کرمی که فقط روی سطح کیک را پوشش می دهد، برای طعم بهتر کیک

ب- تزیینات روی کیک، برای زیبایی

ج- لایه های میانی کیک که از کرم های مختلف تشکیل شده، برای طعم دهی به کیک

د- کاور نهایی کیک، برای طعم دهی

۱۴۲- لایه های کیک لایه ای کدام ویژگی را باید داشته باشد؟

الف- قطر یکسان و ارتفاع متفاوت

ب- قطر و ارتفاع لایه ها مساوی باشد

ج- قطر متفاوت و ارتفاع یکسان

د- قطر و ارتفاع نیاز نیست مساوی باشد

۱۴۳- در چه صورتی لایه های کیک به خوبی روی هم قرار ننگرفته و ممکن است باعث سقوط کیک شود؟

الف- سفت بودن مواد میانی و فیلینگ کیک

ب- استفاده از خامه فرم گرفته برای پر کردن لایه های کیک

ج- خیلی نرم بودن مواد میانی لایه های کیک و یا نرم شدن مواد میانی به دلیل گرم بودن هوا

د- استفاده از گاناش برای لایه های میانی کیک

۱۴۴- اگر از هر ماده حاوی تخم مرغ برای لایه های میانی کیک استفاده شود؟

- الف- در صورت سرد بودن هوا می توان کیک را به مدت ۸ ساعت در دمای محیط قرار داد  
 ب- در صورت گرم بودن هوا می توان کیک را به مدت ۵ ساعت در دمای محیط قرار داد  
 ج- پس از ۲ ساعت کیک فاسد می شود  
 د- صرف نظر از گرم یا سرد بودن هوا ، کیک باید ظرف ۴ ساعت مصرف شود.

۱۴۵- مواد لازم رولت خامه ای چیست؟

- الف- سفیده تخم مرغ، هل، شکر ، وانیل  
 ب- تخم مرغ، شکر ، وانیل، آرد ، خامه  
 ج- زرده تخم مرغ، نشاسته ، پودر قند، هل  
 د- تخم مرغ، وانیل، آرد ، خامه

۱۴۶- اگر دمای فر برای پخت رولت زیاد باشد چه اتفاقی می افتد؟

- الف- رولت خشک می شود  
 ب- رولت خوب پخته نمی شود  
 ج- زودتر پخته می شود  
 د- رولت قهوه ای می شود

۱۴۷- رولت با چه درجه ای و چه مدت زمانی پخته می شود؟

- الف- ۱۴۰ درجه، یک ساعت  
 ب- ۱۷۰ درجه، ۵ دقیقه  
 ج- ۱۸۰ درجه، ۱۰ تا ۱۵ دقیقه  
 د- ۱۶۰ درجه، ۴۵ دقیقه

۱۴۸- رولت از چه سمتی باید پیچیده شود؟

- الف- از طول رولت  
 ب- از عرض رولت  
 ج- از وسط رولت  
 د- از گوشه رولت

۱۴۹- کدام مورد برای تزیین رولت به کار می رود؟

- الف- خامه صبحانه  
 ب- خامه قنادی فرم گرفته  
 ج- خامه قنادی بدون فرم دهی  
 د- خمیر مارسیپان

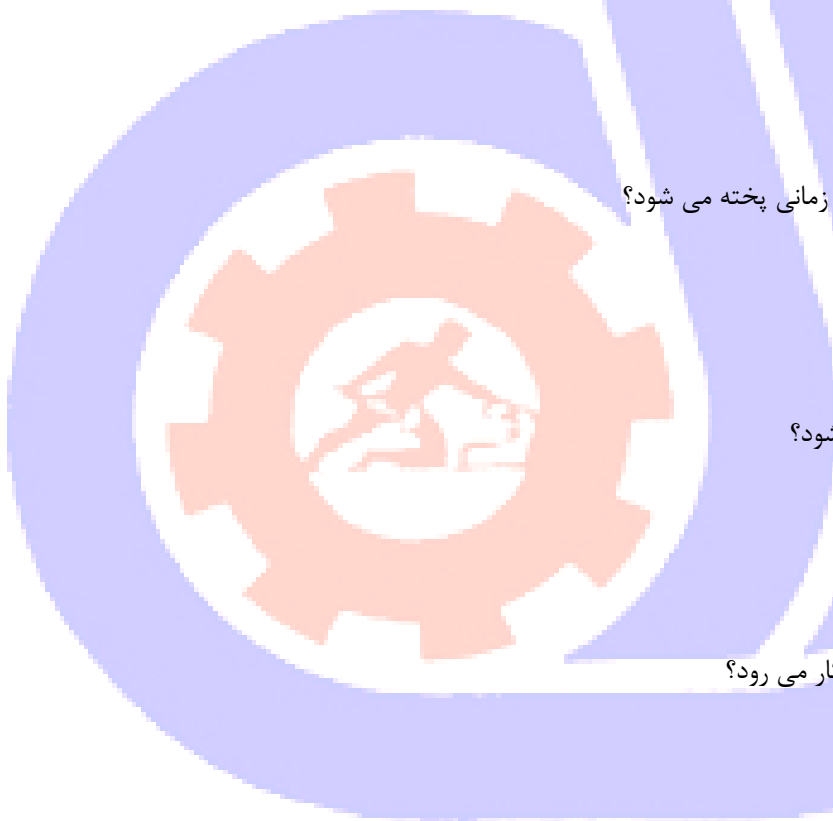
۱۵۰- چرا خمیر رولت موقع پیچیدن شکسته می شود؟

- الف- دمای فر در پخت خمیر خیلی کم بوده  
 ب- خمیر کمی نازک است  
 ج- خمیر خشک شده

د- در تهیه خمیر تخم مرغ خوب زده نشده

۱۵۱- رولت ها از نوع کیک های ..... هستند.

الف- اسفنجی



ب- پاندکیک

ج- لایه ای

د- شیفون

۱۵۲- وسیله مناسب برای برش شیرینی تر کدام است؟

الف- کاردک

ب- اره برش

ج- لیسک

د- چاقوی برش تیز

۱۵۳- برای برش شیرینی تر باید ..... .

الف- چاقو تیز باشد و در آب داغ قرار دهیم

ب- چاقو باید چرب باشد

ج- چاقو تیز باشد و در آب سرد قرار دهیم

د- چاقو تیز نباشد

۱۵۴- شیرینی تر را چند لایه برش می زنیم؟

الف- یک لایه

ب- دو تا سه لایه

ج- چهار لایه

د- پنج لایه

۱۵۵- کدام مورد تزیین روی شیرینی تر برشی صحیح عنوان شده است؟

الف- خامه ، انواع کرم ، انواع میوه ها، ژله بریلو، شکلات رنده شده

ب- شیرینی تر را فقط با خامه می توان تزیین کرد

ج- شیرینی تر نیازی به پوشش خامه ندارد

د- سس شکلات، خمیر مارسپان، خامه صبحانه ، بریلو

۱۵۶- برای فرم دهی خامه ، بهتر است از چه ظرفی استفاده شود؟

الف- پلاستیکی

ب- مسی

ج- استیل

د- تفاوتی ندارد

۱۵۷- کدام قسمت شیرینی تر برشی ، خامه زده می شود؟

الف- تمام قسمت های شیرینی تر

ب- دیواره شیرینی تر

ج- دیواره و رویه شیرینی تر

د- روی سطح شیرینی تر

۱۵۸- شیرینی تر را باید ..... .

الف- ابتدا تزیین و سپس برش زد

ب- ابتدا برش زد و سپس تزیین نهایی کرد



- ج- ابتدا قالب زده و سپس برش داد
- د- قبل از سرد شدن کیک برش زده و تزیین کرد
- ۱۵۹- چه مقدار از مواد مافین را باید در قالب ریخت؟
- الف- یک دوم قالب
- ب- یک سوم قالب
- ج- دو سوم قالب
- د- یک چهارم قالب
- ۱۶۰- تفاوت مافین و کیک یزدی چیست؟
- الف- مافین بکینگ پودر ندارد
- ب- شیرینی کیک یزدی بیشتر است
- ج- مافین روغن ندارد
- د- چربی و شیرینی مافین کم تر و سبک تر و پوسته ضخیم تر دارد
- ۱۶۱- مدت زمان پخت مافین چقدر است؟
- الف- ۵ تا ۱۰ دقیقه
- ب- ۱۵ تا ۲۵ دقیقه
- ج- ۴۰ تا ۴۵ دقیقه
- د- ۴۵ تا ۵۰ دقیقه
- ۱۶۲- برای تهیه مافین مربایی ، مربا را چه زمانی اضافه می کنیم؟
- الف- بعد از پخت
- ب- بعد از ۱۰ دقیقه پخت
- ج- قبل از پخت با مواد خشک مخلوط می شود
- د- بعد از ریختن مواد در قالب، روی مواد قرار داده و در فر می گذاریم
- ۱۶۳- علت سفت شدن مافین چیست؟
- الف- شکر آن زیاد است
- ب- مایه مافین خیلی زیاد هم زده شده است
- ج- آرد آن کم است
- د- روغن آن زیاد است
- ۱۶۴- چگونه از پخت مافین اطمینان یابیم؟
- الف- با خلال دندان وسط مافین زده اگر نجسبید ، کاملاً پخته شده است
- ب- یکی از مافین ها را برش می زنیم
- ج- سفت شدن رویه مافین، نشانه پخت است
- د- با خلال دندان تست کرده اگر کمی چسبید، از فر در می آوریم
- ۱۶۵- کاپ کیک چیست؟
- الف- نوعی کیک صبحانه که در قالب های فلزی مخصوص پخت می شود
- ب- نوعی کیک کوچک تک نفره که در قالب های فویل یا کاغذی پخت می شود
- ج- نوعی کیک لایه ای که در قالب کمربندی پخته می شود





د- نوعی کیک رژیمی  
۱۶۶- تفاوت مافین و کاپ کیک چیست؟  
الف- مافین ها قند کمتری دارند  
ب- کاپ کیک ها بافت متراکم تر و سفت تری دارند  
ج- مایه خمیر مافین ها نرم تر و روان تر است  
د- کاپ کیک ها شکر کم تری دارند  
۱۶۷- مافین ها قند ..... دارند و معمولاً برای درست کردن آن ها از روغن های ..... یا جایگزین سالم تر ..... استفاده می شود.؟

الف- بیشتر- حیوانی- روغن مایع

ب- کمتر- حیوانی- روغن مایع

ج- کمتر- گیاهی- کره

د- بیشتر- گیاهی- کره

۱۶۸- کاپ کیک ها بافت ..... و هیچ وقت ..... نمی شوند.

الف- متراکم و سفت- شکلاتی

ب- بسیار نرم- ترد و متراکم

ج- کمی نرم و متراکم- فیلینگ میوه ای

د- متراکم و سفت- شکلاتی

۱۶۹- مافین چیست؟

الف- کیک های کوچکی شبیه به کیک یزدی

ب- کیک اسفنجی

ج- کیک شیفون

د- پاندکیک

۱۷۰- مافین ها را می توان ..... سرو کرد اما کاپ کیک ها ..... سرو می شوند.

الف- فقط گرم- سرد

ب- فقط سرد- گرم

ج- هم سرد و هم گرم- سرد

د- هم سرد و هم گرم

۱۷۱- نان شیرین از چه موادی تهیه می شود؟

الف- سفیده تخم مرغ، روغن جامد، پودر قند، آرد

ب- تخم مرغ، بکینگ پودر، گلاب، آرد

ج- زرده تخم مرغ، پودر قند، بکینگ پودر، آرد

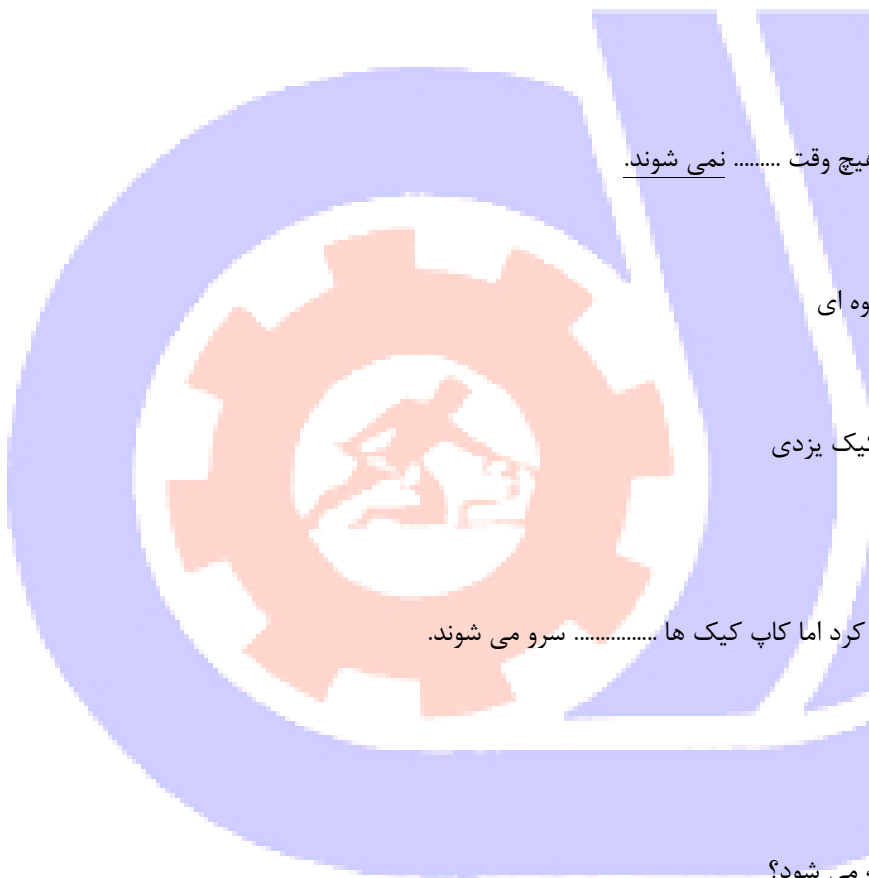
د- زرده تخم مرغ، شکر، شیر، کره، خمیر مایه، آرد

۱۷۲- کدام مورد در رابطه با خمیر و نحوه پخت نان شیرین صحیح است؟

الف- خمیر نان شیرین نیازی به استراحت ندارد و در فر پخت می شود

ب- خمیر نان شیرین را ۵ ساعت استراحت داده و در فر پخت می شود

ج- خمیر نان شیرین حدوداً یک ساعت در دمای محیط استراحت داده و در فر پخت می شود



د- خمیر نان شیرین را ۱۰ دقیقه استراحت داده و با حرارت مستقیم پخت می شود  
۱۷۳- روی خمیر نان شیرین از چه رومالی استفاده می شود؟

الف- زرده تخم مرغ و شیر

ب- سفیده تخم مرغ

ج- عسل

د- رنگ خوراکی

۱۷۴- برای روی خمیر نان شیرین پس از رومال از کدام مورد استفاده می شود؟

الف- خلال بادام

ب- کنجد و سیاه دانه

ج- پودر زیره

د- گردو

۱۷۵- خمیر نان شیرین به مدت ..... در ..... استراحت داده می شود.

الف- ۱۰ دقیقه- دمای محیط

ب- یک ساعت- یخچال

ج- ۳ ساعت- دمای محیط

د- یک ساعت- دمای محیط

۱۷۶- از کدام مورد در تهیه نان شیرین استفاده نمی شود؟

الف- عسل

ب- زرده تخم مرغ

ج- خمیر مایه

د- شکر

۱۷۷- خمیر مایه چیست؟

الف- نوعی مخمر با دانه های درشت که برای طعم دهی به خمیر به کار می رود

ب- نوعی مخمر که باعث افزایش حجم، پوکی نان و شیرینی می شود

ج- ماده ای خمیری شکل که از حجم دهی خمیر جلوگیری می کند

د- همان جوش شیرین است و برای افزایش حجم خمیر به کار می رود

۱۷۸- خمیر مایه چگونه عمل آوری می شود؟

الف- خمیر مایه را با آب سرد ترکیب کرده و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار داده تا به عمل آید

ب- خمیر مایه را با شکر و آب ولرم ترکیب کرده و چند دقیقه در محیط گرم قرار داده تا به عمل آید

ج- خمیر مایه را با آب داغ ترکیب کرده و بن ماری می کنیم

د- خمیر مایه را با شکر و آب ولرم ترکیب کرده و ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم

۱۷۹- چگونه از خمیر مایه نگه داری می کنیم؟

الف- در ظرف در بسته و در یخچال یا فریزر

ب- در محیط گرم

ج- در ظرف در باز و در یخچال

د- در دمای محیط



۱۸۰- از کدام مورد برای مغزی کلوچه خانگی استفاده نمی شود؟

الف- خرماى بدون هسته

ب- دارچین

ج- زنجبیل

د- توت فرنگی

۱۸۱- رومال کلوچه خانگی چیست؟

الف- رنگ خوراکی

ب- سفیده تخم مرغ

ج- زرده تخم مرغ و زعفران

د- سفیده تخم مرغ و زعفران

۱۸۲- مغزی کلوچه خانگی از ..... تشکیل شده است.

الف- خمیر مارسیپان

ب- خرماى بدون هسته

ج- خرماى با هسته

د- فروتفیل

۱۸۳- برای پف کردن خمیر کلوچه چه مدت زمانی لازم است؟

الف- ۳۰ دقیقه تا یک ساعت

ب- ۵ ساعت

ج- ۱۰ دقیقه

د- ۳ ساعت

۱۸۴- پس از ورز دادن خمیر، آن را در کجا قرار می دهیم تا استراحت و پف کند؟

الف- در یخچال

ب- در فریزر

ج- در دمای محیط

د- در هوای خیلی سرد

۱۸۵- خرماى استفاده شده در کلوچه خانگی چگونه تهیه می شود؟

الف- فقط هسته خرما را جدا می کنیم

ب- خرما را بدون جدا کردن پوست آن ، تفت می دهیم

ج- خرما را در فریزر گذاشته تا سفت شود

د- هسته و پوست خرما را جدا کرده ، خرما را تفت می دهیم تا نرم شود

۱۸۶- ایزومالت چیست؟

الف- یک شکر تغییر شکل یافته و نوعی شیرین کننده بدون قند است که در تهیه خوراکی های کم شیرین و تزئینات کیک به کار

می رود

ب- نوعی قند است که صرفاً برای تزئین کیک به کار می رود و کاربرد دیگری ندارد

ج- نوعی شکر تغییر شکل یافته که قابل خوردن نیست و برای تزئینات کیک کاربرد دارد

د- ماده ای شیرین تر از قند و شکر که برای افرادی که رژیم دارند مناسب نیست

۱۸۷- ایزومالت در کدام موارد کاربرد دارد؟

الف- فقط در قنادی

ب- فقط در صنایع غذایی

ج- فقط در نوشیدنی و قنادی

د- در قنادی، صنعت مواد غذایی ، نوشیدنی و حتی دارو سازی

۱۸۸- بهترین قالب برای شکل دادن به ایزومالت کدام است؟

الف- فلزی

ب- سیلیکونی

ج- مسی

د- پلاستیکی

۱۸۹- برای ساخت ایزومالت وجود کدام مورد ضروری است؟

الف- تابه نجسب

ب- ظرف مسی

ج- دماسنج مایعات

د- تورچ

۱۹۰- طرز تهیه ایزومالت چگونه است؟

الف- پودر ایزومالت و شکر را روی حرارت قرار می دهیم

ب- پودر ایزومالت را روی حرارت قرار می دهیم

ج- پودر ایزومالت و آب را ترکیب و روی حرارت قرار می دهیم

د- پودر ایزومالت را در فر قرار می دهیم

۱۹۱- پودر ایزومالت پس از قرار گرفتن روی حرارت به چه دمایی باید برسد؟

الف- ۱۴۰ درجه سانتی گراد

ب- ۱۹۰ درجه سانتی گراد

ج- ۱۰۰ درجه سانتی گراد

د- ۲۲۰ درجه سانتی گراد

۱۹۲- ایزومالت خانگی از چه موادی ساخته می شود؟

الف- شکر، گلوکز، آب

ب- پودر قند، آب، گلیسیرین

ج- شکر، گلوکز

د- شکر، آب ، ژلاتین

۱۹۳- برای تهیه ایزومالت خانگی ، ترکیب شکر ، گلوکز و آب روی حرارت به چه دمایی باید برسد؟

الف- ۱۹۰

ب- ۱۲۰ تا ۱۳۰

ج- ۱۴۵ تا ۱۵۰

د- ۱۰۰

۱۹۴- بابل توئیل های شیشه ای با حباب های بزرگ چگونه تهیه می شوند؟



- الف- آب، روغن و آرد را در تابه ریخته تا حباب بزند
- ب- گلوکز را با پالت روی صفحه سیلپد کشیده و در فر قرار می دهیم تا حباب بزند
- ج- پودر ایزومالت را روی سیلپد ریخته و در فر می گذاریم
- د- آب، روغن و آرد را ترکیب کرده و در فر می گذاریم تا حباب بزند
- ۱۹۵- توری های خوراکی یا توئیل های توری چگونه تهیه می شود؟
- الف- آب، روغن، آرد و رنگ خوراکی را ترکیب کرده و در تابه نجسب از قبل داغ شده می ریزیم تا حباب بزند
- ب- آب، روغن ، گلوکز را ترکیب کرده و در تابه نجسب ریخته تا حباب بزند
- ج- آب ، روغن ، آرد و رنگ خوراکی را ترکیب کرده و در فر قرار می دهیم
- د- آب، روغن، آرد و رنگ خوراکی را ترکیب کرده ، روی حرارت قرار می دهیم تا به دمای ۱۵۰ درجه برسد
- ۱۹۶- گیپور خوراکی چیست؟

- الف- نوعی توری خوراکی غیر قابل انعطاف
- ب- نوعی توری غیر خوراکی قابل انعطاف
- ج- نوعی توری خوراکی الهام گرفته از پارچه گیپور که کاملاً قابل انعطاف است
- د- نوعی توری خوراکی الهام گرفته از پارچه گیپور و از جنس ایزومالت است
- ۱۹۷- حباب شکری از چه موادی تشکیل شده و چگونه تهیه می شود؟
- الف- پودر ژلاتین و آب سرد را ترکیب کرده و بن ماری می کنیم و سپس بادکنک های باد شده را به این ماده آغشته می کنیم
- ب- پودر ژلاتین، آب داغ و وانیل را ترکیب کرده و روی بادکنک باد شده می ریزیم
- ج- پودر ژلاتین، آب سرد و گلوکز را ترکیب کرده و روی بادکنک پر از آب می ریزیم
- د- ورق ژلاتین ، آب گرم و گلیسرین را ترکیب کرده و بن ماری کرده و روی بادکنک باد شده می ریزیم
- ۱۹۸- از آغشته شدن بادکنک باد شده به ترکیب پودر ژلاتین و آب سرد بن ماری شده ..... تشکیل می شود.

- الف- گیپور خوراکی
- ب- کاسه ایزومالت
- ج- حباب شکری
- د- توری خوراکی
- ۱۹۹- برای خشک شدن حباب های شکری چه مدت زمانی نیاز است؟
- الف- ۱۲ ساعت
- ب- ۸ ساعت
- ج- ۲۴ ساعت
- د- ۴۸ ساعت

- ۲۰۰- دمای مناسب مواد ژلاتینی در تهیه حباب شکری چقدر است؟
- الف- دمای ۱۵۰ درجه
- ب- خیلی داغ
- ج- خنک
- د- ولرم
- ۲۰۱- بعد از ترکیب مواد گیپور خوراکی ، می توان آن را در فر برقی با چه درجه حرارتی قرار داد؟
- الف- ۷۰-۸۰ درجه

ب- ۴۰-۵۰ درجه

ج- ۱۱۰-۱۲۰ درجه

د- ۹۰-۱۰۰ درجه

۲۰۲- ایده تهیه گیپور خوراکی اولین بار توسط چه کسی ارائه شد؟

الف- مارکزی

ب- میشله هستر

ج- پگی پورشن

د- دومنیک اسنل

۲۰۳- کدام مورد تأثیری در افزایش قند خون ندارد و منجر به پوسیدگی دندان نمی شود؟

الف- ساکاروز

ب- سلولز

ج- کربوهیدرات

د- ایزومالت

۲۰۴- ورق برنج خوراکی چیست؟

الف- از نشاسته برنج تهیه می شود، به شکل ورقه های خشک و شکننده عرضه شده و در تزئین کیک و آشپزی کاربرد دارد

ب- همان ویفرپیپر است، به شکل ورق های خشک که فقط در آشپزی کاربرد دارد

ج- از ترکیب نشاسته برنج و نشاسته ذرت تهیه می شود و در پخت کیک به کار می رود

د- از نشاسته برنج تهیه می شود ، به شکل ورقه های قابل انعطاف عرضه شده و در آشپزی کاربرد دارد

۲۰۵- ورق برنج خوراکی چگونه برای تزئین کیک استفاده می شود؟

الف- ورق برنج حدوداً یک دقیقه در آب گرم قرار داده و سپس روی صفحه سیلپد قرار داده تا خشک شود

ب- ورق برنج را در فر قرار می دهیم تا منعطف شود

ج- ورق برنج را به مدت ۳۰ دقیقه در آب قرار می دهیم

د- ورق برنج به همان شکل قابلیت انعطاف و شکل پذیری دارد

۲۰۶- برای نرم شدن ورق برنج ، چه مدت زمانی باید در آب گرم قرار بگیرد؟

الف- حدوداً ۳۰ دقیقه

ب- حدوداً ۸ دقیقه

ج- حدوداً ۱ دقیقه

د- حدوداً ۵ دقیقه

۲۰۷- برای خشک شدن ورق رایس پیپیر، چه مدت زمانی باید در دمای محیط بماند؟

الف- ۲ ساعت

ب- ۸ تا ۱۰ ساعت

ج- ۳۰ دقیقه

د- ۴۸ ساعت

۲۰۸- ویفرپیپر چیست؟

الف- کاغذی شفاف و قابل انعطاف از جنس نشاسته برنج

ب- کاغذ خوراکی بسیار نازک و غیر شفاف از جنس نشاسته

- ج- کاغذی شفاف و غیر قابل انعطاف
- د- کاغذی بسیار نازک و غیر خوراکی
- ۲۰۹- کاغذ خوراکی نازک و منعطف از جنس نشاسته که برای چاپ عکس هم می توان از آن استفاده کرد، چه نام دارد؟
- الف- رایس پیپر
- ب- ورق برنج
- ج- ویفر پیپر
- د- کاغذ شفاف خوراکی
- ۲۱۰- چاپ تصویر خوراکی بر روی چه کاغذی انجام می شود؟
- الف- کاغذ خوراکی از جنس نشاسته و شکر
- ب- کاغذ شفاف خوراکی از جنس برنج
- ج- کاغذ خوراکی از جنس بادام
- د- کاغذ خوراکی از جنس آرد ذرت
- ۲۱۱- شکلات را به چه روشی می توان ذوب کرد؟
- الف- حرارت مستقیم
- ب- در فر
- ج- در توستر
- د- در مایکروفر و یا به روش بن ماری
- ۲۱۲- روش بن ماری چیست ؟
- الف- حرارت مستقیم
- ب- حرارت غیر مستقیم بدون استفاده از آب
- ج- حرارت غیر مستقیم با استفاده از آب
- د- استفاده از مایکروفر
- ۲۱۳- چگونه می توان پودر کاکائو با کیفیت را تشخیص داد ؟
- الف- اگر کاملاً در آب حل شود بی کیفیت است
- ب- رنگ مناسب و عطر و طعم خوب
- ج- کم رنگ بودن پودر کاکائو
- د- هرچه تلخی آن کمتر باشد با کیفیت تر است
- ۲۱۴- برای ذوب کردن شکلات در مایکروفر، در چند مرحله با چه مدت زمان و چه قدرتی انجام می شود؟
- الف- یک مرحله ۵ دقیقه ای ، قدرت ۸۰
- ب- ۳ مرحله، هر مرحله ۵۰ ثانیه، قدرت ۶۰
- ج- ۵ مرحله، هر مرحله ۳۰ ثانیه، قدرت ۱۰۰
- د- چند مرحله ۳۰ ثانیه ای تا زمان ذوب شدن، با کمترین قدرت
- ۲۱۵- در هر مرحله از قرار دادن شکلات در مایکروفر چه مدت زمانی در نظر گرفته می شود؟
- الف- ۱۵-۳۰ ثانیه
- ب- ۵۰ ثانیه
- ج- ۱ دقیقه



د- ۵ دقیقه

۲۱۶- گرم کردن به تدریج و به شکل غیر مستقیم چه نامیده می شود؟

الف- حرارت دهی بالا

ب- بن ماری

ج- حرارت کم فشار

د- حرارت مستقیم

۲۱۷- یکی از مهم رین فواید شکلات تلخ چیست؟

الف- آنتی اکسیدان

ب- ضد سرطان

ج- بهبود عملکرد دستگاه تنفسی

د- بهبود عملکرد روده

۲۱۸- شکلات سفید حاوی مقدار قابل توجهی ..... است.

الف- کره کاکائو

ب- شیر

ج- شکلات

د- وانیل

۲۱۹- در شکلات تیره یا شکلات سیاه ، هرگز از ..... استفاده نمی شود.

الف- شکر

ب- کره کاکائو

ج- وانیل

د- شیر یا پودر شیر

۲۲۰- تفاوت شکلات تیره با شکلات تلخ چیست؟

الف- شکلات تیره ، کره کاکائو ندارد

ب- شکلات تلخ کره کاکائو ندارد

ج- شکلات تلخ شکر ندارد

د- شکلات تیره شکر ندارد

۲۲۱- کره کاکائو چیست؟

الف- نوعی روغن حیوانی است

ب- نوعی روغن گیاهی که از پودر کاکائو تهیه می شود

ج- حاوی مقادیر زیادی کافئین است

د- نوعی روغن گیاهی که از دانه های کاکائو گرفته می شود

۲۲۲- طعم شیرین شکلات سفید به چه دلیل است؟

الف- مقدار زیاد پودر کاکائو استفاده شده در آن

ب- درصد بالای چربی و شکر

ج- استفاده از مواد شیرین کننده مخصوص

د- وجود مقدار زیاد دانه کاکائو در آن





۲۲۳- تفاوت شکلات شیری و شکلات سفید چیست؟

الف- رنگ قهوه ای ملایم، در عین شیرین بودن طعم قوی شکلات دارد

ب- رنگ کرمی، شیرین از شکلات سفید

ج- رنگ قوه ای تیره ، طعم شیرین

د- رنگ قهوه ای کم رنگ ، طعم تلخ

۲۲۴- کدام مورد از ویژگی های شکلات تلخ است؟

الف- وجود مقدار زیاد شیر و شکر در آن

ب- بافت شکلات تلخ نرم تر از شکلات شیری است

ج- درصد زیاد کاکائو ، نداشتن شیر، شکر کمتر

د- عدم وجود کره کاکائو در آن

۲۲۵- استفاده از کدام مورد باعث تنظیم فشار خون ، پیشگیری از بیماری مغزی ، قلبی ، عروقی و سرطان می شود؟

الف- شکلات سفید

ب- کره کاکائو

ج- پودر کاکائو

د- شکلات تلخ

۲۲۶- یکی از مهم ترین فواید شکلات تلخ که در تحقیقات پزشکی هم به آن اشاره شده ، کدام است؟

الف- ضد سرطان

ب- نشاط آور

ج- عملکرد ذهنی بهتر

د- احساس تندرستی

۲۲۷- شکلاتی که بدون شیر و با ۳۵ درصد کاکائو به کار می رود ، کدام است؟

الف- شکلات شیری

ب- شکلات تیره

ج- شکلات سفید

د- شکلات کم شیرین

۲۲۸- شکلات را در کجا و چگونه باید نگه داری کرد؟

الف- در یخچال

ب- در فریزر

ج- در محل خشک و خنک و به دور از نور و گرما

د- در ظرف دردار و در برابر نور

۲۲۹- شکلات را چگونه باید ذوب کرد؟

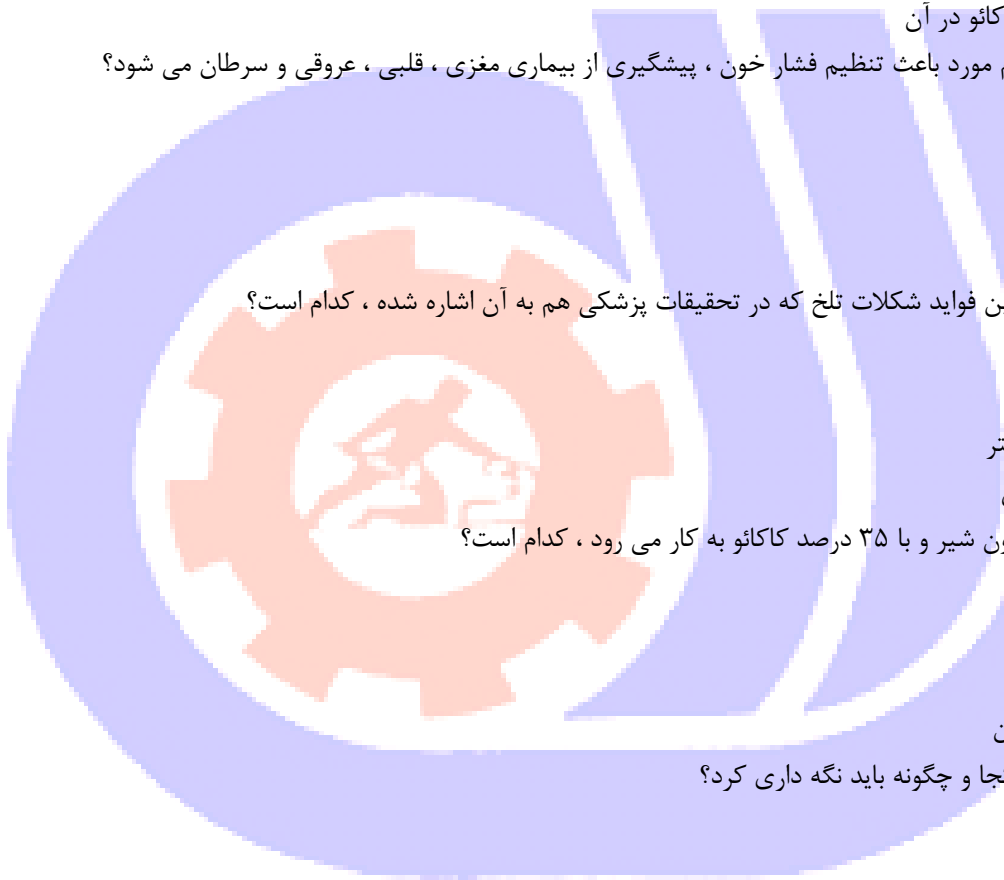
الف- روی حرارت مستقیم

ب- بن ماری و حرارت غیر مستقیم

ج- در فر

د- با کمی آب و کره

۲۳۰- مواد لازم در تهیه گاناش چیست؟



- الف- خامه و شکلات تلخ یا شیری
  - ب- خامه قنادی، شکلات سفید و وانیل
  - ج- خامه ، شکلات کم شیرین، کره
  - د- خامه، شکلات شیری ، آب
- ۲۳۱- برای تهیه گل ، عروسک سازی و در تهیه شیرینی از خمیر ..... استفاده می شود.

الف- کره ای

ب- کرمی

ج- یوفکا

د- مارسیپان

۲۳۲- چرا استفاده از خمیر مارسیپان کمتر شده است؟

الف- خمیر مارسیپان را نمی توان نازک پهن کرد.

ب- ارزان بودن خمیر مارسیپان

ج- طعم بادام آن

د- کمیاب بودن آن

۲۳۳- ماده اصلی خمیر مارسیپان چیست؟

الف- گردو

ب- ژلاتین

ج- بادام

د- قند

۲۳۴- نام دیگر خمیر بادام کدام است؟

الف- نوتلا

ب- مارسیپان

ج- خمیر پای

د- خمیر فونسه

۲۳۵- از بادام سفید شده در کدام مورد استفاده می شود؟

الف- خمیر فوندانت

ب- خمیر فونسه

ج- خمیر پای

د- خمیر مارسیپان

۲۳۶- کاربرد کرم کره ای چیست؟

الف- تزئین و فیلینگ

ب- طعم دهی

ج- مجسمه سازی

د- پخت شیرینی

۲۳۷- نام دیگر کرم کره ای چیست؟

الف- کرم زرد



ب- کرم پاتیسیر

ج- باتر کریم

د- کرم وانیلی

۲۳۸- از ..... به دلیل مقاومت در برابر گرما و فرم گرفتن به خوبی خامه استفاده می شود.

الف- کرم شکلاتی

ب- مرنگ

ج- خامه ویپینگ ( whipping cream )

د- باتر کریم

۲۳۹- مواد اصلی انواع باتر کریم کدام است؟

الف- کره، پودر قند

ب- کره، تخم مرغ

ج- پودر قند، گلوکز

د- کره، نشاسته ذرت

۲۴۰- تفاوت انواع باتر کریم در وجود کدام ماده است؟

الف- کره

ب- گلوکز

ج- تخم مرغ

د- پودر قند

۲۴۱- در گلسازی با باتر کریم برای گل رز از کدام ماسوره استفاده می شود؟

الف- ماسوره برگ

ب- ماسوره موج دار

ج- ماسوره سبد حصیری

د- ماسوره گلبرگ

۲۴۲- مرنگ چیست؟

الف- از به هم زدن زرده تخم مرغ و پودر قند به دست می آید.

ب- از ترکیب سفیده تخم مرغ و پودر تارتار به دست می آید.

ج- از ترکیب تخم مرغ و شکر به دست می آید.

د- از به هم زدن سفیده تخم مرغ و شکر به دست می آید و برای تهیه شیرینی و کیک و تزئین کیک از آن استفاده می شود.

۲۴۳- برای تهیه مرنگ از ..... به عنوان عطر و طعم دهنده استفاده می شود.

الف- کرم تارتار

ب- دارچین

ج- اسانس وانیل یا لیمو

د- عصاره پوست پرتقال

۲۴۴- به هم زدن بیش از حد سفیده در تهیه مرنگ کدام حالت را به وجود می آورد؟

الف- سفیده بیشتر فرم میگیرد.

ب- سفیده آب می شود.



ج- غیر قابل استفاده می گردد.

د- سفت می شود.

۲۴۵- ظرف مناسب برای تهیه مرنگ کدام گزینه است؟

الف- لعابی

ب- استیل

ج- پلاستیکی و شیشه ای

د- آلومینیومی

۲۴۶- آیا می توان سفیده را در ظرف های آلومینیومی و فلزی هم زد چرا؟

الف- بله، باعث بهتر فرم گرفتن سفیده می شود.

ب- خیر، باعث وارد شدن مواد ظرف در سفیده و کدر شدن رنگ مرنگ خواهد شد.

ج- خیر، سفیده فرم نمیگیرد.

د- خیر، سفیده در این ظرف آب می شود.

۲۴۷- برای تهیه مرنگ ، سفیده را تا چه حدی می زنیم؟

الف- تا جایی که کمی فرم بگیرد.

ب- رنگ مرنگ تغییر یابد.

ج- خمیری شکل شود.

د- سفیده به حدی سفت شود که از ظرف برنگردد.

۲۴۸- برای دوام کف و درخشندگی مرنگ چه باید کرد؟

الف- اضافه کردن چند قطره لیمو

ب- بیشتر هم زدن سفیده

ج- اضافه کردن وانیل

د- استفاده از ظرف شیشه ای

۲۴۹- کدام گزینه صحیح است؟

الف- تمام شکر را همراه با سفیده در ظرف ریخته و هم میزنیم.

ب- پس از فرم گرفتن سفیده تمام شکر را اضافه میکنیم.

ج- نصف شکر را همراه با سفیده همان اول میزنیم و مابقی را در آخر اضافه میکنیم.

د- پس از زدن سفیده ، شکر را کم کم اضافه میکنیم.

۲۵۰- کدام مورد از دلایل فرم نگرفتن سفیده تخم مرغ نیست؟

الف- اضافه کردن تمام شکر در اوایل هم زدن.

ب- خیس بودن ظرف

ج- اضافه کردن لیمو به سفیده

د- چرب یا کثیف بودن ظرف

۲۵۱- مدت زمان لازم برای تهیه مرنگ چقدر است؟

الف- ۱۰ - ۱۵ دقیقه

ب- ۱۲۰ دقیقه

ج- ۴۵ - ۵۰ دقیقه



د- ۲۰-۲۵ دقیقه

۲۵۲- پودر تارتار چیست؟

الف- پودری است برای مقاوم کردن و پوک کردن سفیده

ب- پودری که در تهیه فوندانت به کار می رود.

ج- برای فرمدهی سفیده از پودر تارتار استفاده می شود.

د- پودر تارتار استحکام سفیده را کم می کند.

۲۵۳- بهترین وسیله برای برداشتن زرده ای که داخل سفیده شده ، کدام است؟

الف- قاشق چوبی

ب- دست خیس

ج- ابزار مخصوص

د- پوست تخم مرغ

۲۵۴- کرم کره ای بعد از آماده شدن تا چه مدت و به چه شکل قابل نگهداری است؟

الف- یک ماه - در یخچال

ب- دوهفته - در یخچال

ج- دوهفته - در دمای محیط

د- شش ماه - در یخچال

۲۵۵- جهت تهیه گل رز خامه ای از کدام ماسوره استفاده می شود؟

الف- ماسوره پیچ مورب

ب- ماسوره برگ

ج- ماسوره شکوفه

د- ماسوره گرد

۲۵۶- هنگام زدن خامه، پس از فرم گرفتن آن چه مدت زمان به زدن ادامه می دهیم چرا؟

الف- پس از فرم گرفتن ، به زدن ادامه نمی دهیم - خامه شل می شود.

ب- ۳۰ دقیقه - برای بهتر فرم گرفتن

ج- حدود ۱۵ دقیقه - برای بهتر فرم گرفتن و سفت شدن

د- ۵ دقیقه - کرمی رنگ شود.

۲۵۷- کدام مورد جهت پوشش و تزیینات برجسته روی کیک مناسب است؟

الف- آیسینگ رویال

ب- فوندانت

ج- آیسینگ خامه

د- کرم کره ای

۲۵۸- کدام گزینه از دلایل اصلی استفاده از گام پیست به جای فوندانت نمی باشد؟

الف- فوندانت به تنهایی قابلیت نازک شدن زیاد را ندارد.

ب- گام پیست برای تهیه شکل ها و گل های ظریف مناسب تر است.

ج- گام پیست سریعتر خشک می شود.

د- طعم بهتر گام پیست

۲۵۹- شکل پذیری فوندانت نسبت به مارسیپان چگونه است؟

الف- بیشتر

ب- کمتر

ج- برابر

د- مارسیپان قابلیت شکل پذیری ندارد.

۲۶۰- برای باز کردن خمیر فوندانت از کدام وسیله استفاده می شود؟

الف- پالت

ب- ابزار مخصوص

ج- وردنه

د- فقط به کمک دست خمیر را باز می کنیم و نمی توان از وسیله دیگری استفاده کرد.

۲۶۱- کدام مورد از کاربردهای خمیر شکلاتی نیست؟

الف- دکور و تزئین کیک و کاپ کیک

ب- در تهیه دسر شکلاتی

ج- گلسازی

د- مجسمه سازی

۲۶۲- مواد تشکیل دهنده خمیر شکلاتی چیست؟

الف- شکلات و شربت ذرت

ب- پودر کاکائو و خامه

ج- شکلات و پودر ژلاتین

د- شکلات و کره

۲۶۳- کدام گزینه از مزیت های خمیر شکلاتی نسبت به فوندانت نمی باشد؟

الف- طعم بهتر

ب- خشک شدن سریعتر

ج- قابلیت انعطاف و شکل پذیری

د- ظریف شدن کار در مجسمه سازی

۲۶۴- چگونه می توان خمیر شکلاتی رنگی درست کرد؟

الف- استفاده از شکلات سفید و رنگ خوراکی

ب- استفاده از شکلات شیری و رنگ پودری

ج- استفاده از شکلات تلخ و رنگ خوراکی

د- نمی توان شکلات را در خانه رنگی کرد و باید از شکلات های رنگی آماده استفاده کنیم.

۲۶۵- برای ذوب کردن شکلات از چه روشی استفاده می کنیم؟

الف- حرارت مستقیم

ب- اضافه کردن آب جوش به شکلات

ج- حرارت ملایم و مستقیم

د- بن ماری

۲۶۶- در کدام نوع شکلات از شربت ذرت کمتری استفاده می شود؟



الف- شکلات تلخ

ب- شکلات سفید

ج- شکلات شیری

د- شکلات اکلر

۲۶۷- در تهیه خمیر شکلاتی برای ترکیب ..... و شربت ذرت به دلیل وجود ..... نسبت شربت ذرت ..... است.

الف- شکلات سفید - کره - بیشتر

ب- شکلات تلخ - کره کاکائو- کمتر

ج- شکلات سفید - کره کاکائو - کمتر

د- شکلات شیری - کره - بیشتر

۲۶۸- هم زدن بیش از حد و سریع مواد در تهیه خمیر شکلاتی چه نتیجه ای در بردارد؟

الف- خمیر بهتری به دست می آید.

ب- سفت می شود.

ج- بهتر حل می شود.

د- به روغن می افتد.

۲۶۹- اصطلاح بن ماری به چه معناست؟

الف- حرارت غیر مستقیم

ب- حرارت مستقیم

ج- ذوب کردن شکلات روی حرارت

د- ذوب کردن شکلات در مایکروویو

۲۷۰- کدام گزینه از ویژگی های پودر کاکائو خوب نیست؟

الف- کمرنگ بودن آن

ب- طعم خوب

ج- رنگ مناسب

د- عطر خوب

۲۷۱- نام دیگر خمیر مارسپان چیست؟

الف- خمیر فونسه

ب- اکلر

ج- خمیر بادام

د- خمیر خوندانت

۲۷۲- نورگیری آشپزخانه باید چگونه باشد؟

الف- فقط از لامپ مهتابی استفاده شود.

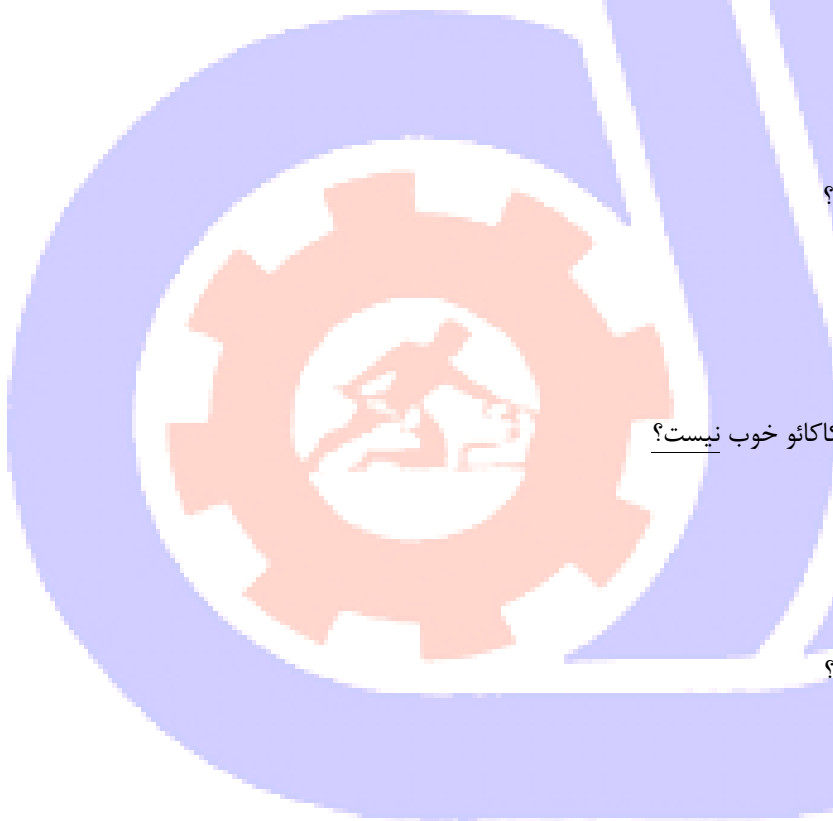
ب- هنگام روز نیاز به نور غیر طبیعی نباشد.

ج- نور آفتاب تمام قسمت ها را دربرگیرد.

د- هنگام روز نیاز به روشن کردن لامپ باشد.

۲۷۳- کدام خطر در قنادی ها از خطرات دیگر بیشتر است؟

الف- برق گرفتگی



ب- بریدگی اعضای بدن

ج- سوختگی

د- مسمومیت

۲۷۴- کف و دیواره آشپزخانه از چه نوعی باید باشد؟

الف- کاشی و سرامیک

ب- رنگ روغن

ج- دیواره سرامیک و کف فرش باشد.

د- از هر نوعی می تواند باشد.

۲۷۵- میکروب و باکتری ها در چه شرایطی بهتر رشد و نمو می کنند؟

الف- در هوای سرد

ب- رطوبت بسیار زیاد

ج- هوای معتدل

د- در اماکن گرم و مرطوب و در مجاورت مواد غذایی

۲۷۶- از چه ماده ای برای خطاطی روی کیک استفاده می کنیم؟

الف- شکلات ذوب شده

ب- سس براق

ج- رنگ خوراکی

د- کرم مخصوص

۲۷۷- کدام گزینه از ابزار مورد نیاز برای خطاطی روی کیک نیست؟

الف- قیف

ب- ماسوره نوک دار

ج- پالت

د- سیخ یا خلال دندان

۲۷۸- برای نقاشی روی کیک های با روکش خامه و کرم کره ای از چه روشی استفاده می شود؟

الف- انتقال تصویر روی کیک و پر کردن تصویر با خامه و کرم کره ای

ب- با سس شکلاتی

ج- استفاده از فوندانت

د- با استفاده از فیکساتور

۲۷۹- چگونه می توان روی بیسکویت را نقاشی کرد؟

الف- با فیلینگ مخصوص

ب- استفاده از شکلات ذوب شده

ج- با رنگ ژله ای

د- استفاده از تصویر پرینت شده با مواد و رنگ های خوراکی

۲۸۰- اگر هنگام نقاشی روی کیک فوندانت، رنگ زیاد رقیق باشد، چه اتفاقی می افتد؟

الف- نقاشی زیباتر می شود.

ب- رنگ از روی فوندانت حرکت کرده و کار را خراب می کند.





ج- نقاشی برجسته می شود.

د- فوندانت، رنگ بسیار رقیق را جذب می کند.

۲۸۱- چگونه می توان غلظت رنگ را مناسب تر کرد؟

الف- اضافه کردن آب به رنگ

ب- اضافه کردن پودر تارتار

ج- اضافه کردن مقدار جزئی نشاسته ذرت

د- غلظت رنگ مایع مناسب است و نیازی به اضافه کردن هیچ ماده ای نیست.

۲۸۲- از چه رنگی برای نقاشی روی کیک استفاده می شود؟

الف- رنگ ژله ای یا پودری که با مقداری مایع رقیق شده

ب- فقط رنگ مایع

ج- رنگ غیر خوراکی

د- رنگ خمیری

۲۸۳- از چه وسیله ای برای نقاشی روی کیک فوندانت استفاده می شود؟

الف- فرچه

ب- قلم مو

ج- پالت

د- فیکساتور

۲۸۴- کدام مورد از انواع رنگ های خوراکی نیست؟

الف- مایع

ب- پودری

ج- ژله ای

د- کره ای

۲۸۵- رنگ های اصلی کدام است؟

الف- آبی، قرمز، بنفش

ب- سفید، سبز، نارنجی

ج- آبی، قرمز، زرد

د- مشکی، سفید، سبز

۲۸۶- برای ساخت رنگ بنفش از ترکیب کدام رنگ ها استفاده می شود؟

الف- آبی + زرد

ب- قرمز + سبز

ج- قرمز + سفید

د- آبی + قرمز

۲۸۷- برای ساخت رنگ سبز از ترکیب کدام رنگ ها استفاده می شود؟

الف- آبی + قرمز

ب- آبی + زرد

ج- قرمز + نارنجی



د- زرد + خاکستری

۲۸۸- کدام ترکیب رنگ در نهایت رنگ روشنی را به وجود می آورد؟

الف- رنگ اصلی + سفید

ب- رنگ اصلی + سیاه

ج- قرمز + آبی

د- آبی + سیاه

۲۸۹- ترکیب یک قسمت سبز و یک قسمت بنفش چه رنگی را به وجود می آورد؟

الف- سبز مغز پسته ای

ب- ارغوانی

ج- زیتونی

د- قهوه ای

۲۹۰- با ترکیب کدام رنگ ها و با کدام نسبت ، رنگ سبز مغز پسته ای را می توان تهیه کرد؟

الف- دو واحد آبی + یک واحد زرد

ب- یک واحد آبی + دو واحد زرد

ج- دو واحد سبز + یک واحد سفید

د- یک واحد آبی + یک واحد قرمز

۲۹۱- از ترکیب یک واحد زرد + دو واحد آبی چه رنگی به وجود می آید؟

الف- سبز

ب- آبی تیره

ج- بنفش

د- ارغوانی

۲۹۲- برای تزیین کیک، ..... را روی کیک قرار داده و با ایجاد خطوط طرح را روی کیک مشخص می کنیم.

الف- کاغذ مخصوص

ب- کاغذ خوراکی

ج- کاتر

د- شابلون

۲۹۳- از کدام وسیله برای انتقال طرح روی کیک استفاده می شود؟

الف- فیکساتور

ب- شابلون

ج- پالت

د- قلم مو

۲۹۴- اگر بخواهیم خامه رنگی داشته باشیم، چه موقع به آن رنگ اضافه می کنیم؟

الف- همزمان با شروع فرم دهی خامه

ب- قبل از فرم گرفتن

ج- بعد از فرم گرفتن و قبل از تزیین

د- بعد از تزیین



۲۹۵- فیکساتور در چه مواردی استفاده می شود؟

الف- خطاطی روی کیک

ب- خامه کشی

ج- رنگی کردن کیک پس از خامه کشی

د- ایجاد خطوط طرح روی کیک

۲۹۶- فیکساتور را با چه اصطلاحی بیان می کنند؟

الف- سوت قنادی

ب- قلم طراحی

ج- شابلون

د- قیف خامه زن

