



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

نانوای نان سنتی لواش

کد استاندارد: ۸۱۰۰۰۰۰۶۸۰۲۲۰۷۵۱

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

- ۱- راههای تنظیم و کنترل گرمای تنور چیست؟
- الف- از طریق دریچه هوا و کم و زیاد کردن شعله مشعل
 - ب- فقط دریچه هوا
 - ج- فقط شعله مشعل
 - د- کم و زیاد کردن گاز شهری
- ۲- سلیاک چیست؟

الف- نوعی بیماری که فرد نبایستی نان گندم مصرف نماید.

ب- نوعی افزودنی نانوائی

- ج- نوعی بیماری که فرد نباید نمک بخورد
- د- نوعی سوخت برای پخت نان سنتی است

۳- برای این فرد بستن پیش بندی موقع کار واجب است؟

الف- شاطر

ب- خمیر گیر و چانه گیر

ج- نان فروش

د- نان گیر

۴- بهترین دم پائی در مغازه نانوائی چیست؟

الف- دم پایی ابری

ب- دم پایی سفید پلاستیکی

ج- دم پایی قرمز پلاستیکی

د- سندل عربی

۵- بهترین رنگ روپوش و شلوار برای یک کارگر نانوائی چیست؟

الف- سفید

ب- قرمز

ج- سیاه

د- زرد

۶- از نظر دانشمندان نان های نازک بهترند یا کلفت ؟

الف- نان نازک

ب- نان لواش

ج- نان تافتون

د- نان حجیم و نیمه حجیم



۷- منظور از کیفیت نان چیست ؟

الف- یعنی وزن نان را مراعات کنیم کمتر از ۲۰۰ گرم نشود.

ب- یعنی قطر نان کلفت نشود.

ج- یعنی مراعات پختگی - ماندگاری - پوکی و بهداشت نان

د- یعنی کسی به نان جوش نزند.

۸- چرا نان سفت و لاستیکی می شود؟

الف- چون مخمر ندارد

ب- چون مخمر دارد

ج- چون جوش ندارد.

د- چون استراحت ندارد.

۹- استراحت گندم در سیلو چه فایده ای دارد؟

الف- باعث قوت دار شدن آرد می شود

ب- باعث ضعیف شدن آرد می شود.

ج- باعث سفید شدن آرد می شود.

د- اقدامی نادرست است.

۱۰- بهترین آرد برای پخت نان سنتی کدام است ؟

الف- آرد ترکیب شده از دو نوع گندم قوی و ضعیف

ب- آرد تهیه شده از جو

ج- آرد تهیه شده از گندم قوی

د- آرد تهیه شده از گندم ضعیف

۱۱- اصطلاح گلوتن در نانوائی چه معنایی دارد ؟

الف- گاز خمیر را گلوتن گویند

ب- نشاسته خمیر را گلوتن گویند

ج- چسب خمیر را گلوتن گویند

د- رنگ خمیر را گلوتن گویند

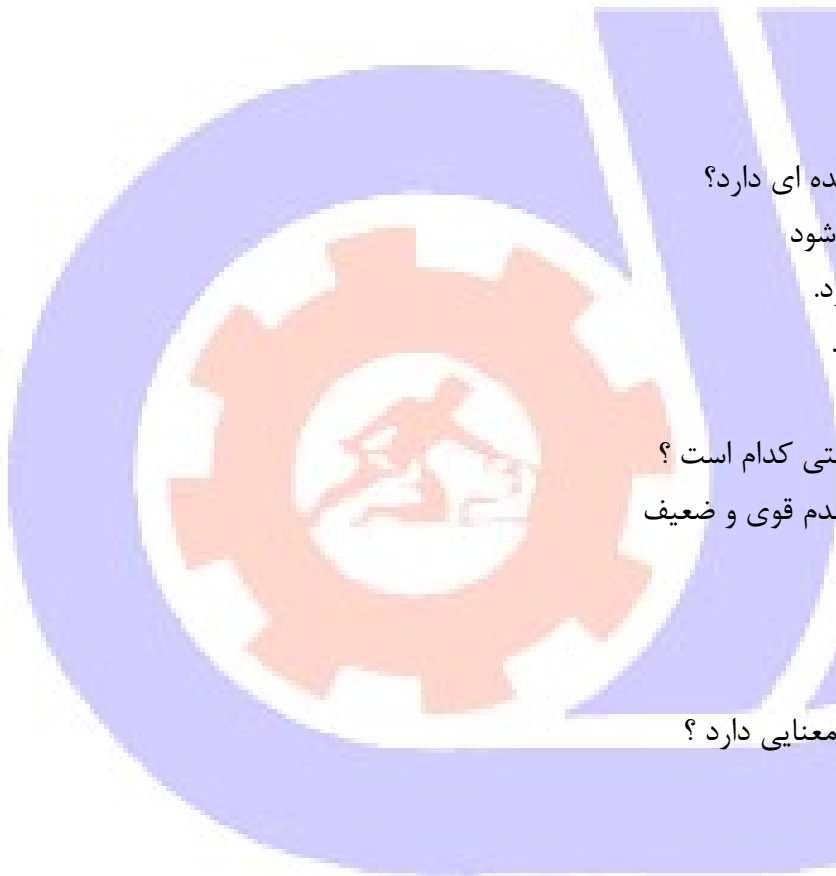
۱۲- راههای افزایش ماندگاری را نام ببرید.

الف- خشک کردن

ب- سرد کردن

ج- خشک کردن و یا منجمد کردن در فریزر

د- نگهداری در چاه



۱۳- راههای مقابله با خمیر شدن نان :

الف- زمان پخت را بیشتر می کنیم

ب- دریچه هوا را می بندیم.

ج- مشعل زیر را خاموش می کنیم

د- علاوه بر زیاد کردن زمان پخت در صورت لزوم مشعل زیر را روشن کرده و دریچه هوا را نیز می بندیم

۱۴- منظور از نان دو چگونه چیست ؟

الف- نانی که به جای یک چانه (۲۰۰ گرم) دو چانه روی هم قرار گرفته باشند

ب- نانی که محلی باشد

ج- نانی که دو دستی پخته شود

د- نانی که دو دور پخته شود

۱۵- منظور از کف زنی در نانوايي چیست ؟

الف- کف زنی همان رمالی است

ب- کف زنی یعنی پهن کردن چانه با کف دو دست

ج- کف زنی همان شلاق زنی چانه است

د- درایران نانویان کف زنی نمی کنند

۱۶- منظور از خمیرگیری چیست ؟

الف- کسی که چانه ها را روی تخته می چیند

ب- کسی که خمیر ها را پهن می کند

ج- کسی که خمیر ها را قطعه قطعه می کند

د- کسی که آرد را در آب ریخته، خمیر تهیه می کند

۱۷- وابر چه کسی است ؟

الف- کسی که فروشنده نان است

ب- کسی که چانه را پهن کرده و آماده پخت می نماید

ج- کسی که چانه را به تنور می زند

د- وابر همان نان گیر است

۱۸- تخمیر یعنی چه؟

الف- استراحت خمیر در قده را تخمیر می گویند.

ب- نام دیگر مخمر است.

ج- یعنی ته خمیر

د- یعنی مصرف خمیر تازه



۱۹- پیچیدن چانه یعنی چه ؟

الف- یعنی چانه های خمیر بین دو دست گرد شده و ته آن خوب به همدیگر چسبیده شود.

ب- یعنی تکه تکه کردن خمیر

ج- یعنی پهن کردن خمیر

د- یعنی ورآمدن خمیر

۲۰- چانه گیری با دست بهتر است یا دستگاه چانه گیر ؟

الف- دستگاه

ب- دست

ج- فرقی نمی کند

د- با غلطک

۲۱- استراحت اولیه خمیر یعنی چه ؟

الف- استراحت خمیر در قدها را استراحت اولیه گویند

ب- استراحت خمیر روی تخته را استراحت اولیه گویند

ج- استراحت خمیر در تنور را استراحت اولیه گویند

د- استراحت اول و آخر ندارد

۲۲- استراحت ثانویه خمیر چیست ؟

الف- استراحت خمیر هنگام چانه گیری روی تخته را استراحت ثانویه گویند

ب- استراحت خمیر در قدها را استراحت ثانویه گویند

ج- استراحت خمیر در گونی را استراحت ثانویه گویند

د- خمیر نیازی به استراحت ندارد

۲۳- بهترین زمان برای استراحت خمیر تهیه شده با آرد قوی چند ساعت است ؟

الف- کمتر از یک ساعت

ب- ۱ تا ۳ ساعت

ج- نیم ساعت

د- هفت ساعت

۲۴- بهترین زمان برای استراحت خمیر تهیه شده با آرد ضعیف چقدر است ؟

الف- بیشتر از سه ساعت

ب- بین ۳۰ دقیقه تا یک ساعت

ج- ۱۰ دقیقه

د- ۵ ساعت



۲۵- پخت چانه ای که استراحت نکرده باشد چه اشکالی دارد؟

الف- هیچ اشکالی ندارد

ب- باعث داغ زدگی نان و ظهور تاولهای زشت روی آن می گردد.

ج- دست را خسته می کند

د- نان را زشت می کند

۲۶- چرا خمیر به دست می چسبد؟

الف- چانه گیر وارد نیست

ب- خمیرها بیش از حد شل است

ج- چانه گیر تجربه و مهارت کافی برای بریدن خمیر و چانه گیری را ندارد

د- نمک خمیر زیاد است

۲۷- استفاده از آب داغ سرعت ورآمدن خمیر را بیشتر می کند یا آب سرد؟

الف- آب سرد

ب- آب معدنی

ج- آب ولرم

د- آب داغ

۲۸- پهن کردن چانه به روش یک چوبه بهتر است یا دو چوبه؟

الف- دو چوبه

ب- یک چوبه

ج- فرقی نمی کند

د- غلطک

۲۹- کف زدن روی چانه قبل از پهن کردن چه فایده ای دارد؟

الف- نان را پوک تر می کند

ب- ماندگاری نان را بیشتر می کند

ج- زیبایی نان را بیشتر می کند

د- باعث پوکی - ماندگاری و مرغوبیت بیشتر نان می شود

۳۰- آبیگیری کدام آرد بیشتر است؟

الف- آرد سفید

ب- آرد خبازی

ج- آرد کامل

د- آرد نول



۳۱- آبگیری خمیر یعنی چه؟

الف- میزان آب موجود در قرح

ب- میزان آب مورد نیاز برای خمیر کردن یک کیسه آرد

ج- میزان آب موجود در شیر

د- میزان آب موجود در پارچ

۳۲- مصرف آب داغ در آبگیری خمیر، کدام فصل بیشتر است؟

الف- بهار

ب- تابستان

ج- زمستان

د- پاییز

۳۳- استفاده از آب داغ در زمستان چه اثری روی خمیر دارد؟

الف- باعث چانه گیری بهتر، پخت راحت تر و ور آمدن سریع خمیر می شود

ب- باعث زردی رنگ خمیر می شود

ج- باعث انجماد خمیر می ی شود

د- باعث گرمی نان می شود

۳۴- مقدار رطوبت مجاز آرد چقدر است؟

الف- ۴۰٪

ب- ۶۰٪

ج- ۷۰٪

د- ۱۴٪

۳۵- خمیر ول شده و وا می رود یعنی چه؟

الف- یعنی خمیر لاستیکی می شود.

ب- خمیر زرد می شود

ج- دچار فروپاشی شده و قابل پخت نیست

د- خمیر سفت می شود

۳۶- اگر آب خمیر کم باشد ... (آرد ضعیف) .

الف- نمک کمتری می خواهد

ب- نمک بیشتری می خواهد

ج- نمک نمی خواهد

د- جوش شیرین می خواهد



۳۷- کدام خمیر زودتر ترش می شود؟

الف- خمیر سفت

ب- خمیر نرم

ج- خمیر نرم، شل، آبکی

د- خمیر منجمد

۳۸- فواید الک کردن آرد چیست؟

الف- ناخالصی آرد جدا می شود

ب- بازدهی خمیر زیاد می شود

ج- رطوبت آرد کمتر می شود

د- باعث هوادهی، رسیدن آرد، خشک کردن، جدا کردن اجسام و افزایش کیل دهی خمیر می شود.

۳۹- استفاده از آب داغ برای تهیه خمیر در زمستان است

الف- ضروری است

ب- ضروری نیست

ج- مشکل آفرین است

د- فرقی نمی کند

۴۰- اگر خمیر استراحت و مخمر کافی داشته باشد علت سفتی نان چیست؟

الف- آردها خیلی ضعیف است

ب- گلوتن آرد بیش از اندازه و نشاسته آن کم تر از حد است

ج- دلیل علمی ندارد

د- دلیل فنی ندارد

۴۱- افزایش زمان خواب خمیر چه اثری دارد؟

الف- آنزیم فیتاز را فعال کرده و اسید فیتیک را نابود و املاح را آزاد می نماید

ب- هیچ تأثیری ندارد

ج- باعث سفتی نان می شود

د- باعث آبکی شدن خمیر می شود

۴۲- کوتاهی زمان خواب خمیر چه اثری دارد؟

الف- نان را سفت می کند

ب- نان را پوک می کند

ج- سرعت کار را بالا می برد

د- نان را سفت، بی ارزش و ضایع می سازد

۴۳- در جریان استراحت خمیر چه چیزی تولید می شود؟

الف- الکل

ب- اسیدهای آلی

ج- عطر

د- ماده ارزشمند، عطر، الکل و اسیدهای آلی

۴۴- منظور از تخمیر اولیه خمیر چیست؟

الف- استراحت خمیر در قرح یا دیگ را گویند

ب- استراحت خمیر روی میز را گویند

ج- آبکی شدن خمیر را گویند

د- نمکی شدن خمیر را گویند

۴۵- منظور از تخمیر ثانویه چیست؟

الف- استراحت خمیر در میکسر را گویند

ب- استراحت خمیر روی میز را گویند

ج- استراحت چانه در تنور را گویند

د- استراحت چانه در قرح را گویند

۴۶- چگونه می توان از وارفتگی خمیر جلوگیری کرد؟

الف- با نمک بیشتر

ب- با مخمر بیشتر

ج- با خواب بیشتر

د- با مصرف گلوتن -نمک یا بهبود دهنده

۴۷- چگونه آرد را تهویه می کنیم؟

الف- به کمک غربال

ب- به کمک الک

ج- به کمک پنکه

د- به کمک غربال یا الک

۴۸- چه چیزی آب دوستی و آبگیری خمیر را کمتر می سازد؟

الف- نمک

ب- مخمر

ج- شکر و روغن

د- جوش



۴۹- این زمان برای استراحت خمیر مناسب تر است:

الف- ۱۰ دقیقه

ب- ۵ دقیقه

ج- ۲۰ دقیقه

د- ۱ ساعت

۵۰- خمیر ترش چه اثری روی خمیر دارد؟

الف- خمیر را پوک میسازد

ب- نان را ترد می کند

ج- باعث تولید عطر، طعم، گاز و اسید در خمیر می شود

د- نان را ترش میسازد

۵۱- استفاده از این ماده در خمیر زمان ور آمدن خمیر را ۵۰ درصد کوتاه می سازد:

الف- سیاه دانه

ب- شنبلیله

ج- کنجد

د- مخمر

۵۲- نحوه استفاده از خمیر مایه پودری چگونه است؟

الف- یک لیوان آن را روی آب می ریزیم

ب- یک لیوان آن را روی میز چانه گیری می ریزیم

ج- یک لیوان آن را روی خمیر می ریزیم

د- یک لیوان آن را روی آرد در حال قاطی شدن می ریزیم

۵۳- بهترین مکان برای نگهدای کیسه های مخمر کجاست؟

الف- زیر تنور

ب- سردترین نقطه مغازه

ج- گرم ترین نقطه مغازه

د- روی سقف تنور

۵۴- چگونه مانع فروپاشی خمیر شویم؟

الف- با افزودن مقداری روغن مایع

ب- با انجماد خمیر

ج- با افزودن مقداری گلوتن یا بهبود دهنده

د- با افزودن شکر



۵۵- این افزودنی به خمیر جان می دهد و آن را پر زور می کند؟

الف- پروتئاز

ب- ترش

ج- بهبود دهنده- گلوتن

د- آرد جو

۵۶- معایب خمیر بی نمک چیست؟

الف- خمیر شل می شود

ب- مقاومت خمیر کم می شود

ج- کشش پذیری خمیر کم می شود

د- خمیر زود وارفته و مقاومت و چسبندگی آن صفر می شود

۵۷- محرک خمیر و مکمل تخمیر است:

الف- جوش

ب- جوهر لیمو

ج- جوهر قند

د- مخمر

۵۸- علت ترشی نان چیست؟

الف- خواب خمیر بیش از حد بوده

ب- آب خمیر بیش از حد بوده

ج- آرد خمیر بیش از حد بوده

د- ترش -استراحت ویا مخمر خمیر بیش از حد بوده

۵۹- فروپاشی خمیر یعنی چه؟

الف- سفتی خمیر

ب- وارفتگی و در رفتگی خمیر

ج- شلی خمیر

د- چسبندگی خمیر

۶۰- علت فروپاشی خمیر چیست؟

الف- آردها پر قوت هستند

ب- آردها ضعیف یا نانوا فراموش کره نمک اضافه کند

ج- آردها قارچ زده اند

د- آردها نمناک شده اند

