



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه کیک فنجان‌ی و مافین‌ها

کد استاندارد: ۰۰۰۰۰۷۵۱۲۱۰۰۰۴۰

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

۱- آیا می توانیم از بسته بندی های پلاستیکی یکبار مصرف برای ایمن نگه داشتن کاپ کیک ها و مافین ها استفاده کرد؟

الف - خیر بسته بندی های پلاستیکی باعث ایجاد رطوبت و به مرور تولید قارچ و کپک در کاپ کیک ها شوند

ب - بسته به نوع و مدل کاپ کیک ها و استفاده از نوع فراسستینگ تزئین متفاوت است؟

ج - فقط درباره مافین ها می شود استفاده کرد

د - در کاپ کیک ها فقط از پوشش های مقوایی می توان استفاده کرد

۲- علت رنگ گرفتن بیشتر در ته کپسول های مافین چیست؟

الف - بی کیفیت بودن کپسول های به کاربرده شده

ب - حرارت بالای فر

ج - قرار دادن مافین ها در طبقه بالای فر

د - بی کیفیت بودن کپسول ها ، حرارت بالا و قرار گرفتن در طبقه پایین فر

۳- برای تهیه مافین های درازة ای چه نکاتی حائز اهمیت است؟

الف - درازة ها را ابتدای کار در فریزر بگذاریم تا شکلات داخل آنها هنگام پخت سفت و محکم بماند

ب - درازة ها را فقط بعد از پخت برای تزئین استفاده می کنیم

ج - از درازة های با کیفیت و با تحمل درجه حرارت بالا استفاده کنیم

د - بهتر است از درازة های بدون روکش استفاده کنیم تا رنگ پس ندهد

۴- فینانسیر چیست؟

الف - یک کرم مخصوص شیرینی پزی است

ب - یک مدل کیک کوچک فرانسوی شبیه کاپ کیک ها هستند که در آن از پودر بادام و توت فرنگی استفاده می شود

ج - یک دسر انگلیسی

د - یک شیرینی مخصوص کریسمس است که از مافین بزرگتر است

۵- بهترین دما برای سرد شدن مغزی های کیک های فنجانجی ؟

الف - ۱۸ درجه

ب - ۲۵ درجه

ج - ۳۰ درجه

د - ۱۰۰ درجه

۶- اگر کرم کاستارد خوب نپخته باشد چه اتفاقی می افتد؟

الف - کرم رنگ می شود و بوی نامطبوعی می دهد

ب - به مرور روغن می اندازد و تیزه می شود

ج - ترک می خورد و سفت می شود

د - طعم خامی میدهد و مدتی بعد آب خواهد انداخت

۷- کدام گزینه اصطلاح تاپینگ نیست؟

الف - پرکردن نان خامه ای را تاپینگ یا همان فراسستینگ می گویند

ب - به گروهی از سس ها اطلاق می شود که وظیفه تزئین سطحی انواع کیک و کاپ کیک را دارند

ج - تاپینگ تهیه یک سس پنیری و کشدار و تزئین انواع پیتزا است

د - تاپینگ یک نوع یخچال برای نگهداری انواع بستنی است

۸- شدت و به تاخیر افتادن بیات شدن انواع مافین به چه چیزی بستگی دارد؟

الف - نوع بسته بندی

ب - جنس بسته بندی

ج - نحوه بسته بندی

د - نوع، جنس و نحوه بسته بندی

۹- برای جلوگیری از بیات شدن مافین ها چه کاری باید انجام داد؟

الف - بسته بندی کرد

ب - در هوای آزاد قرار داد

ج - در یخچال قرار داد

د - در فریزر قرار داد

۱۰- نایلون بسته بندی مافین ها چه ویژگی باید داشته باشد؟

الف - تیره تر باشد

ب - شفاف باشد

ج - ضخیم باشد

د - نازک باشد

۱۱- «Bopp» چیست؟

الف - روشی برای بسته بندی است

ب - یک سلیفون بسته بندی مستحکم و قوی و واضح است

ج - یک بسته بندی مقوایی است

د - یک ورق نازک آلومینیومی است

۱۲- پیلوپک چیست؟

الف - یک مخزن برای تهیه مواد شکلاتی

ب - یک دستگاه بسته بندی دوخت سلیفون

ج - یک دستگاه پرکن مایعات

د - یک دستگاه مکانیکی برای شستشوی تجهیزات پزشکی

۱۳- عملکرد دستگاه بلیستر چیست؟

الف - دستگاهی مدرن برای ایجاد حفره هایی بر روی روکش های غذایی مثل اسمارتیز

ب - دستگاهی مدرن برای برش یا همان کارتینگ است

ج - دستگاهی برای بسته بندی کاردی های بزرگ دارو و غذا

د - دستگاهی دارای نقاله که محصولات غذایی را شستشو می دهد

۱۴- علت سفت شدن رویه ی مافین ها چیست؟

الف - بکینگ پودر

ب - زیاد هم زدن مایه کیک

ج - استفاده از شیر زیاد

د - استفاده از شکر قهوه ای



۱۵- کاپ کیکی که ترکیبی از شکر، شیر، روغن و انواع میوه و سس کارامل است؟

الف - کاپ کیک مرنگ

ب - کاپ کیک مغز دار

ج - کاپ کیک فورج

د - کاپ کیک ساده

۱۶- برای اینکه کیک های فنجانی بعد از پخت حالت قارچی پیدا نکند چه باید کرد؟

الف - بیش از اندازه کپسول ها را پر نکنیم

ب - کپسول ها را در دو مرحله پر کنیم

ج - کپسول ها را به اندازه یک چهارم پر کنیم

د - هنگام پخت کپسول ها را در طبقه پایین بگذاریم

۱۷- سه قاشق غذا خوری از مایه کیک چه مقدار از کپسول مافین را پر می کند؟

الف - دو سوم

ب - سه چهارم

ج - یک سوم

د - یک دوم

۱۸- علت اینکه کیک های فنجانی در حین پخت ابتدا پف زیادی میکنند اما ناگهان پف آنها فرو میرود چیست؟

الف - پرکردن بیش از حد

ب - عدم دقت در پرکردن کپسولها و بیش از حد پرکردن

ج - عدم دقت در پرکردن کپسولها

د - استفاده از تخم مرغ کم

۱۹- چه عواملی میتوانند در مقدار ارتفاع کاپ کیک نقش داشته باشند؟

الف - دمای فر

ب - مواد پف دهنده

ج - مواد اولیه

د - دمای فر، مواد پف دهنده و مواد اولیه آنها

۲۰- برای درست کردن ده تا دوازده کیک فنجانی چه قدر تخم مرغ نیاز است؟

الف - ۳ عدد

ب - ۲ عدد

ج - ۱ عدد

د - ۴ عدد

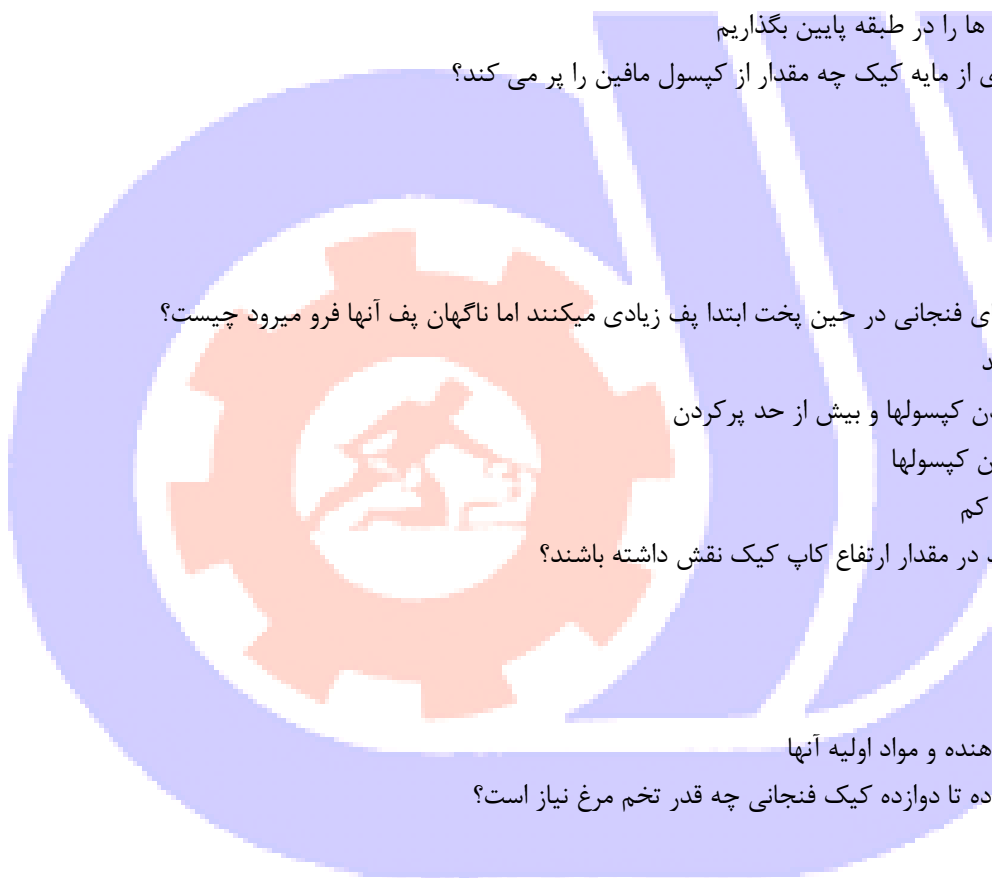
۲۱- هم زدن مایه کاپ کیک ها چگونه باید باشد؟

الف - زیاد باشد

ب - کم باشد

ج - فرقی ندارد

د - هم زدن به اندازه باشد تا جایی که مواد تر و خشک یکدست شوند



۲۲- از چه روش دیگری به جز فرو کردن خلال دندان در کیک برای تست پخت مافین می توان استفاده کرد؟
الف - جایگزین دیگری ندارد

ب - به آرامی دست خود را روی مافین ها فشار می دهیم اگر کیک به عقب کشید پخت تکمیل شده است
ج - از چنگال و دید بصری

د - بعد از مدت معین شده پخته می شود و نیاز به تست ندارد
۲۳- علت کج بودن مافین ها در قالب بعد از پخت چیست؟

الف - بکینگ پودر زیاد

ب - قرار گرفتن نامناسب در سینی فر و استفاده از بکینگ پودر زیاد
ج - دقت نکردن در پر کردن مواد

د - داغ بودن فر

۲۴- برای دوباره گرم کردن مافین ها چه نکاتی حائز اهمیت است؟

الف - در فر با قدرت ۱۸۰ درجه یک ربع میگذاریم تا برشته شود

ب - در تابه گرم میگذاریم و اجاق را با حرارت کم روشن میکنیم

ج - مافین ها را در کاغذ آلومینیم میپیمیم و با حرارت ۲۰۰ درجه ۱۰ دقیقه دیگر گرم میکنیم

د - مافین ها بعد از پخت و گرم کردن دوباره فرم و طعم خود را از دست میدهند

۲۵- آیا می توانیم در مافین ها، کره را جایگزین روغن مایع کنیم؟

الف - بله می تواند جایگزین شود

ب - خیر کره مافین را خشک میکند

ج - هم میتواند جایگزین شود و طعم مطلوب تری به مافین می دهد

د - خیر در مافین ها فقط از روغن مایع استفاده می شود؟

۲۶- کاربرد مافین ها و کیک ها ی فنجانی در کجاست؟

الف - در تولد ها ، مجالس، قنادیها

ب - فقط در مهمانی ها

ج - در قنادی ها

د - فقط کنار کیک های تولد

۲۷- برای تزئین کیک های فنجانی و مافین از چه موادی می توان استفاده نمود؟

الف - خامه وانواع کرم

ب - میوه های تازه و انواع کرم

ج - فقط از پودر قند و دارچین

د - از خامه ، انواع کرم، میوه های تازه و انواع آجیل

۲۸- چه زمانی می توانیم مافین ها و کیک های فنجانی را با خامه تزئین کنیم؟

الف - زمانی که پخته شدند و تا گرم است

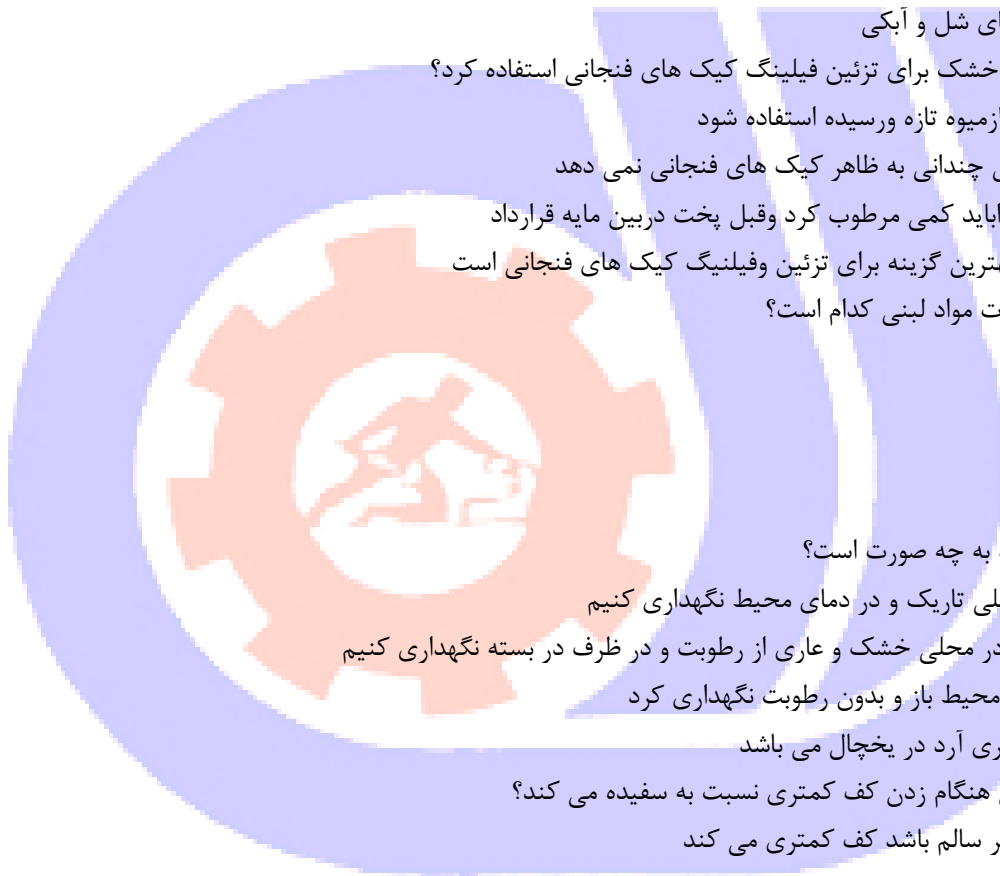
ب - وقتی کاملاً خنک شدند

ج - در هر موقعی می توان تزئین کرد

د - برای تزئین نیازی به خامه نیست



- ۲۹- برای تهیه کاپ کیک نارگیلی چه نکاتی را باید رعایت کرد؟
- الف -از نارگیل پرچرب استفاده کنیم و آخر کار به خمیر اضافه کنیم
- ب -نارگیل ها را برشته کرده بعد اضافه کنیم
- ج -فرقی ندارد
- د -نارگیل ها را از ابتدا با تخم مرغ ها بزنیم
- ۳۰- بهتر است از چه موادی برای فیلینگ و مواد میانی کاپ کیک ها استفاده کنیم؟
- الف -از هر نوع کرمی می توان استفاده کرد
- ب -از کرم های پخته شده و کمی غلیظ که در مرکز کاپ کیک ها ریخته شود
- ج -از کرم های سفید و تخم مرغی
- د -از کره ها و سس های شل و آبکی
- ۳۱- آیا میتوان از میوه خشک برای تزئین فیلینگ کیک های فنجانی استفاده کرد؟
- الف -خیر . بهتر است از میوه تازه و رسیده استفاده شود
- ب -میوه خشک زیبایی چندانی به ظاهر کیک های فنجانی نمی دهد
- ج -بله . میوه خشک را باید کمی مرطوب کرد و قبل پخت در بین مایه قرارداد
- د -بله . میوه خشک بهترین گزینه برای تزئین و فیلینگ کیک های فنجانی است
- ۳۲- حساسترین مشتقات مواد لبنی کدام است؟
- الف -شیر
- ب -خامه
- ج -ماست
- د -کره
- ۳۳- روش نگهداری آرد به چه صورت است؟
- الف -آرد را باید در محلی تاریک و در دمای محیط نگهداری کنیم
- ب -آرد را می بایست در محلی خشک و عاری از رطوبت و در ظرف در بسته نگهداری کنیم
- ج -آرد را می توان در محیط باز و بدون رطوبت نگهداری کرد
- د -بهترین محل نگهداری آرد در یخچال می باشد
- ۳۴- چرا زرده تخم مرغ هنگام زدن کف کمتری نسبت به سفیده می کند؟
- الف -زرده تخم مرغ اگر سالم باشد کف کمتری می کند
- ب -چون زرده هوای بیشتری در خود دارد و مقاوم تر از سفیده است
- ج -چون زرده تخم مرغ دارای چربی نسبتاً زیادی است و کف کمتری نسبت به سفیده می کند
- د -زیرا زرده تخم مرغ آب بیشتری نسبت به سفیده دارد
- ۳۵- اگر موقع پخت مافین ها وسط مافین ها خوب نپخته چگونه عمل می کنیم؟
- الف -یک تکه کاغذ فویل را چند لایه کرده و روی کیک می اندازیم و مجدداً در فر می گذاریم تا ببزد
- ب -مافین ها را بیشتر در فر می گذاریم تا کاملاً ببزد
- ج -گریل را روشن نموده و دمای پخت را ده دقیقه بیشتر می کنیم
- د -قسمت خام و پخته را از مافین ها جدا می کنیم



۳۶- آیا می توان برای مغزی کیک های فنجانی از شکلات های آب نباتی استفاده کنیم؟

الف - می توان از هر نوع شکلات و آب نباتی استفاده کرد

ب - بهتر از کرم شکلاتی متناسب استفاده کنیم چون آب نبات ها بعد از پخت و سرد شدن به حالت اولیه بر می گردند و سفت می شوند

ج - بله می توانیم استفاده کنیم آب نبات ها در اثر حرارت چسبنده می شوند و طعم مطلوبی خواهند داشت

د - نمی توانیم از هیچ مدل شکلات یا آب نباتی استفاده کنیم

۳۷- 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 محیط معمولی باید نگهداری کرد

ج - در یخچال باید نگهداری کرد

د - نمی توان در فریزر نگهداری کرد چون پوک و متلاشی می شود و باید در یخچال نگهداری کرد

۳۸- قطر خمیر فوندانت برای تزئین کیک های فنجانی چه قدر باید باشد؟

الف - یک سانتی متر

ب - نیم سانتی متر

ج - یک و نیم سانتی متر

د - دو سانتی متر

۳۹- برای اینکه کیک های فنجانی که با روکش فوندانت تزئین کرده ایم خوشمزه تر باشد چه باید بکنیم؟

الف - روی آن را خامه و بعد فوندانت قرار می دهیم

ب - روی آن ها را با مارمالاد می پوشانیم بعد فوندانت می کشیم

ج - اول کرم کره ای می زنیم بعد فوندانت می کشیم

د - نیازی به زیر سازی ندارد و فقط فوندانت می کشیم

۴۰- کدام گزینه تعریف مناسبی برای کیک های فنجانی نمی باشد؟

الف - کیک های کوچک که فقط در عصرانه کاربرد دارد

ب - هر نوع کیک که مواد تشکیل دهنده آن به اندازه های یک فنجان توزین گردد

ج - هر نوع کیک که در فنجان های کوچک یا قالب های مقوایی اندازه فنجان تهیه گردد

د - کیک هایی که در ظرف خاص و با فرمول یک پوند توزین و پخته شود

۴۱- در کدام کشور به کیک فنجانی « پته کیک » می گویند؟

الف - انگلستان

ب - استرالیا

ج - آمریکا

د - فرانسه

۴۲- ۱۸ اکتبر روز جهانی کدام کاپ کیک است؟

الف - وانیلی

ب - شکلاتی

ج - لیمویی

د - ردولوت

۴۳- شباهت مافین ها و کاپ کیک ها در چیست؟

الف - شباهتی به هم ندارند

ب - در شکل ظاهری آنها

ج - در نوع پخت آنها

د - در مواد اولیه آنها

۴۴- چه کسی برای اولین بار ایده پختن کیک های فنجانی و کوچک را ارائه داد؟

الف - الیزا لسلی

ب - امیلیا لیمونز

ج - هوستز

د - مات استونی

۴۵- رکورد خوردن بیشترین کیک فنجانی در کم ترین زمان متعلق به چه شخصی است؟

الف - الیزا لسلی

ب - گلوتن مات استونی

ج - هاستس

د - امیلیا لیمونز

۴۶- رکورد خوردن بیشترین کیک فنجانی چه تعداد و در چه زمانی بود؟

الف - ۱۲۵ کیک در ۸ دقیقه و ۱۵ ثانیه

ب - ۱۲۰ کیک در ۷ دقیقه و ۱۰ ثانیه

ج - ۱۲۵ کیک در ۷ دقیقه و ۱۰ ثانیه

د - ۱۲۰ کیک در ۸ دقیقه و ۱۵ ثانیه

۴۷- چند مدل مافین ثبت گردیده است؟

الف - دو مدل

ب - ۳ مدل

ج - ۵ مدل

د - ۶ مدل

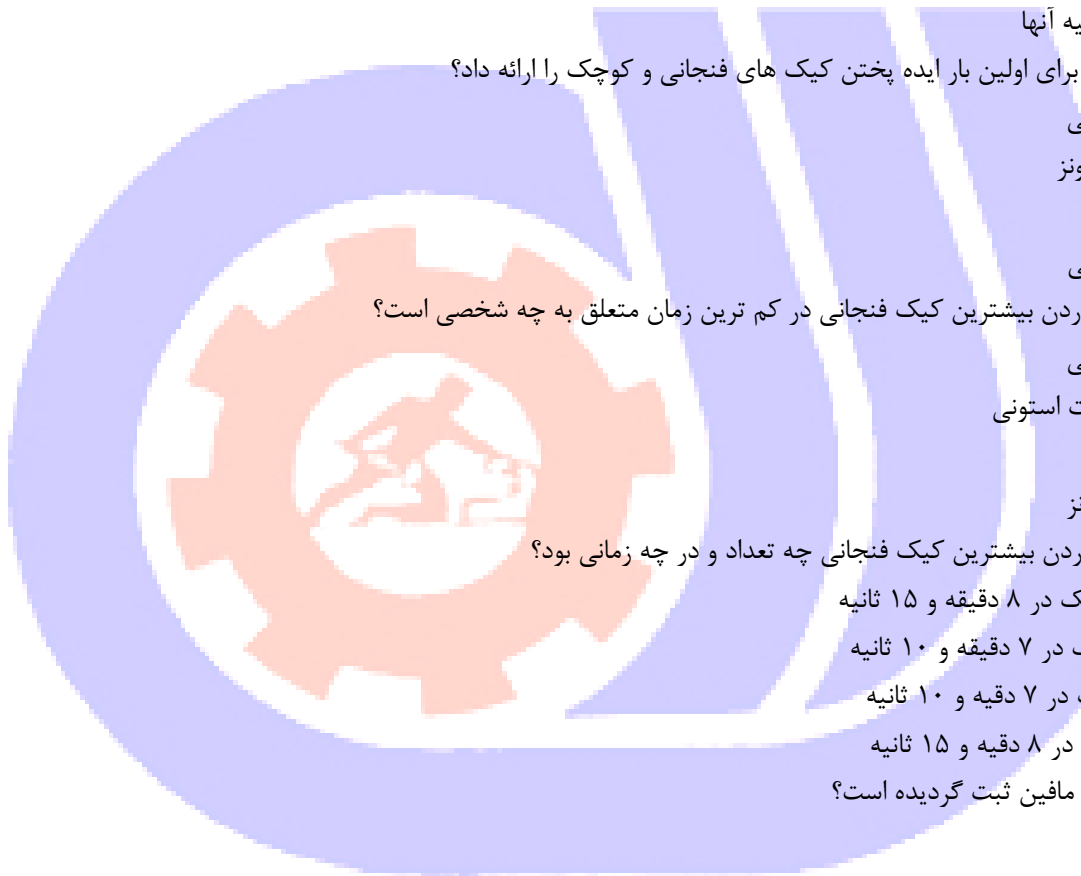
۴۸- بارزترین تفاوت دیداری بین کاپ کیک و مافین در چیست؟

الف - مافین ها همیشه با خامه پر می شوند

ب - تفاوتی با هم ندارند

ج - سر کاپ کیک ها شکری و روی مافین ها خامه ای است

د - روی کاپ کیک ها خامه و روی مافین ها شکری است



۴۹- نخستین دستور کاپ کیک در چه سالی و در چه کتابی آورده شده است؟

الف - در سال ۱۷۸۰- در کتاب آشپزی هوستز

ب - در سال ۱۷۹۶ - در کتاب آشپزی الیزا لسللی

ج - در سال ۱۷۹۶- در کتاب آشپزی هوستز

د - در سال ۱۷۸۰ - در کتاب آشپزی الیزا لسللی

۵۰- مدت نگهداری مافین ها در فریزر چه قدر است؟

الف - دو ماه

ب - سه ماه

ج - چهار ماه

د - یک ماه

۵۱- چه کنیم که کاپ کیک به کپسول و کاغذ پخت نچسبد؟

الف - هنگام تهیه مواد روغن بیشتری در مایه کیک بریزیم

ب - اگر مایه چرب نبود با اسپری روغنی یا روغن جامد کپسول ها را چرب کنیم

ج - کپسول ها را قبل از مصرف با آب مرطوب کنیم

د - از دو کپسول روی هم استفاده کنیم

۵۲- بهتر است برای فیلینگ کیک های فنجانی از چه نکاتی استفاده کنیم؟

الف - کافی است کیک ها را مرطوب کرده بعد با کرم رویش را بپوشانیم

ب - از انواع کرم ، خامه یا میوه ی تازه و متناسب با نوع کیک های فنجانی استفاده می کنیم

ج - بهتر است فقط از گاناش استفاده کنیم

د - کیک های فنجانی اصلاً نیاز به فیلینگ ندارد

۵۳- آیا برای تهیه تافی می توانیم به جای خامه صبحانه از خامه شیرین شده قنادی استفاده کنیم؟

الف - فرقی ندارد

ب - با خامه قنادی ، تافی از حالت کرمی در می آید و چسبنده تر می شود

ج - اگر خامه قنادی استفاده می کنیم کمی شیر اضافه کنیم

د - در تهیه تافی ها از خامه استفاده نمی شود

۵۴- از مشخصات مافین ها کدام عبارت درست است؟

الف - پوسته زبر و براق دارند و قهوه ای رنگ هستند

ب - پوسته نرم و لطیف دارند و قهوه ای رنگ هستند

ج - پوسته نرم و لطیف دارند و روشن هستند

د - پوسته زبر و براق دارند و روشن هستند

۵۵- برای تهیه مافین ها ی میوه ای ، میوه در چه زمانی استفاده شود؟

الف - قبل از اینکه مایه کیک را در قالب پر کنیم انتهای قالب می چینیم

ب - میوه ها را تکه میکنیم و در شکر می غلتانیم بعد اضافه می کنیم

ج - بعد از ریختن مایه در قالب روی مایه میچینیم

د - میوه ها را فریزر می کنیم ، آخر کار روی مافین می گذاریم و دوباره می پزیم

- ۵۶- آیا می توانیم در تهیه تافی از شکر قهوه ای هم استفاده کنیم؟
- الف -بله می توانیم به اندازه نصف دستور شکر سفید از شکر قهوه ای استفاده کنیم
- ب -خیر شکر قهوه ای روی طعم مطلوب تافی اثر می گذارد
- ج -بله می توانیم به اندازه شکر دستور از شکر قهوه ای اضافه کنیم
- د -بله می توانیم یک سوم دستور شکر قهوه ای و کمی رنگ خوراکی اضافه می کنیم
- ۵۷-مافین ها را چگونه می توان مصرف کرد؟

الف -فقط سرد

ب -فقط گرم

ج -هم سرد هم گرم

د -بعد از پخت در یخچال بگذاریم بعد مصرف کنیم

۵۸-مش یا چشمه اصطلاحی برای کدام ابزار قنادی است؟

الف -آسیاب

ب -الک

ج -چرخ گوشت

د -توری خنک کننده

۵۹-اصطلاح CIP یعنی چه؟

الف -تمیزکاری با اسید و چربی زداها

ب -تمیز کاری در محلی خارج از قنادی

ج -تمیز کاری تجهیزات که تجهیزات در محل خودشان قرار دارند

د -تمیز کاری با استفاده از مکش یا هوای فشره برای مواد باقی مانده در دستگاه قنادی

۶۰-انواع ترازوها کدام ها هستند؟

الف -دیجیتالی - عقربه ای

ب -دیجیتالی ، عقربه ای ، دو کفه ای

ج -عقربه ای و دو کفه ای

د -عقربه ای و دیجیتالی

