



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

شیرینی پز درجه ۲

کد استاندارد: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۰۰۱

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

۱- آیا اگر به جای روغن از کره استفاده کردیم باید مقدار آن تغییر کند؟

الف - خیر نیازی نیست

ب - بله باید دو برابر شود

ج - خیر چربی کره بیشتر است

د - بله چون چربی کره کمتر است

۲- چرا در تهیه دونات روغن باید گرم باشد؟

الف - اگر روغن به اندازه کافی گرم نباشد خمیر زیاد پهن می شود

ب - اگر روغن به اندازه کافی گرم نباشد دونات خوشمزه نمی شود

ج - اگر روغن به اندازه کافی گرم نباشد شکل ظاهری دونات خوب نمی شود

د - اگر روغن به اندازه کافی گرم نباشد روغن به خود گرفته و چرب و سنگین می شود

۳- اگر سرعت زدن سفیده کم باشد چه اتفاقی می افتد؟

الف - سفیده آب می اندازد

ب - پف نمی کند

ج - سفیدتر می شود

د - سریعتر پف می کند

۴- برای مصرف تخم مرغ در خمیر چه باید کرد؟

الف - چهار ساعت قبل از مصرف تخم مرغ باید از یخچال خارج شود

ب - سه ساعت قبل از مصرف تخم مرغ باید از یخچال خارج شود

ج - ۵ ساعت قبل از مصرف تخم مرغ باید از یخچال خارج شود

د - یک ساعت قبل از مصرف تخم مرغ باید از یخچال خارج شود

۵- مناسبترین جنس پالت (صاف کن) قنادی چیست؟

الف - پلاستیکی

ب - سیلیکونی

ج - استیل

د - آهنی

۶- چه نوع آردی مناسب تر برای شیرینی های خشک است؟

الف - آرد سمولینا

ب - آرد گندم کامل

ج - آرد نول

د - آرد ۵۰۰

۷- برای تهیه کرم پاتی سیر علاوه بر آرد ، شکر و شیر از استفاده می شود.

الف - تخم مرغ، خامه، روغن مایع

ب - زرده تخم مرغ، کره، وانیل

ج - کره، وانیل، آب لیمو

د - خامه، وانیل، سفیده تخم مرغ

۸- برای حل شدن آرد در شیر ، شیر باید چگونه باشد؟

الف - شیر سرد باشد

ب - شیر جوش باشد

ج - شیر ولرم باشد

د - شیر یخ باشد

۹- اصطلاح تسمه شدن در شیرینی های خشک چیست؟

الف - خمیری که به روغن افتاده و خوب ور نیامده باشد

ب - خمیری که بیش از حد مانده باشد

ج - خمیری که به روغن افتاده و سخت از قیف بیرون می آید و بیش از حد ورز دادن خمیر می باشد

د - خمیر که خوب ورز نداده باشد

۱۰- پراالین بیشتر در چه چیزی استفاده می شود؟

الف - خمیر

ب - تزئین کیک

ج - شکلات

د - شیرینی های خشک

۱۱- یک پیمانانه شیر چند گرم است؟

الف - ۱۲۵

ب - ۲۰۰

ج - ۲۵۰

د - ۱۱۵

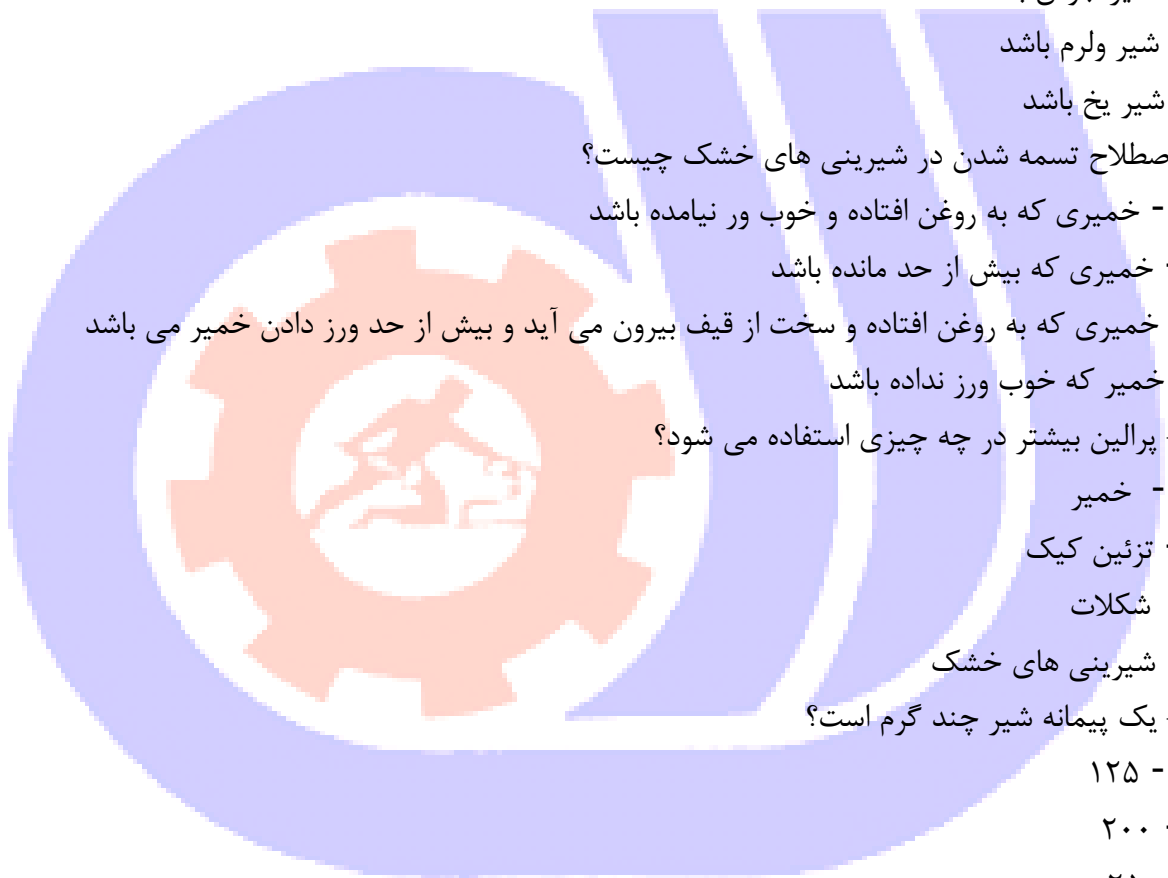
۱۲- یک مثقال مساوی است با چند گرم؟

الف - ۳ گرم

ب - ۳/۸ گرم

ج - ۸/۴ گرم

د - ۶ گرم



۱۳- آندود کردن چیست؟

- الف - یعنی پوشاندن سطح شیرینی با یک دستمال تمیز بعد از فر درآوردن
- ب - یعنی پوشاندن سطح شیرینی با یک درپوش قبل از گذاشتن در فر
- ج - یعنی پوشاندن سطح شیرینی و بخار دادن آن قبل از گذاشتن در فر
- د - یعنی پوشاندن سطح شیرینی با تخم مرغ و مواد افزودنی، قبل از گذاشتن در فر

۱۴- خرماهای درون کیک خرما چگونه استفاده می شود؟

- الف - در کمی آب جوش حل شده و به مواد کیک اضافه می شود
- ب - خرماها به صورت درسته در کیک ریخته می شود
- ج - خرماها به صورت ریز شده در کیک استفاده می شود
- د - فرقی ندارد میتوان هر مدل که ترجیح دادیم در کیک استفاده کنیم

۱۵- مواد لازم مافین کشمش و گردو را نام ببرید؟

- الف - زرده تخم مرغ، وانیل، آرد، جوش شیرین، خلال پرتقال، کشمش، گردو
- ب - تخم مرغ، کره، شکر، روغن مایع، کشمش، گردو
- ج - آرد، شکر، روغن مایع، کشمش، گردو، بیکیینگ پودر، ماست
- د - تخم مرغ، آرد، پودر قند، کره، گردو، کشمش، بیکیینگ پودر، وانیل

۱۶- برای تهیه پودر بادام برای اینکه در آسیاب بادام به روغن نیافتد چه باید کرد؟

الف - کمی آرد به آن اضافه کرد

ب - کمی نشاسته به آن اضافه کرد

ج - کمی پودر قند به آن اضافه کرد

د - کمی آب به آن اضافه کرد

۱۷- برای پوست گرفتن پسته سبز باید آن را در چه آبی خیس کرد؟

الف - آب جوش

ب - آب سرد تا رنگ خود را از دست ندهد

ج - آب ولرم

د - آب ۴۳ درجه

۱۸- از نظر مقدار روغن، شیرینی کشمشی چه نوع شیرینی است؟

الف - شیرینی با درصد بالای روغن

ب - شیرینی با درصد پایین روغن

ج - شیرینی کاملاً بدون روغن

د - شیرینی با درصد ناچیزی از روغن

۱۹- مناسبترین مواد اولیه نان چایی کدامند؟

- الف - آردبرنج، آرد، روغن، شکر، تخم مرغ، شیر
 - ب - آردبرنج، آرد نخودچی، آرد برنج، بیکیینگ پودر، تخم مرغ، روغن، ماست، پودر قند، هل
 - ج - آرد، شکر، روغن، وانیل، تخم مرغ، خامه
 - د - آرد، شکر، تخم مرغ، هل، ماست، آردنخودچی، کره
- ۲۰- خمیر دانمارکی جزء خمیرهای می باشد.

الف - ورقه ای

ب - پفی

ج - نیمه ورقه ای

د - فونسه

۲۱- برای پف بهتر کیک از استفاده می شود.

الف - کرم تارتار

ب - بیکیینگ پودر

ج - وانیل

د - خمیرمایه

۲۲- کدامیک از گزینه های زیر جزء شکلاتها محسوب می شوند؟

الف - پودینگ شکلاتی

ب - مافین شکلاتی

ج - مارشمالاد

د - پارفه ناپلئونی

۲۳- برای تهیه زولبیا ابتدا چگونه باید عمل کرد؟

الف - آرد سفید را به تنهایی در آب سرد حل می کنیم

ب - نشاسته را همراه بکیینگ پودر در آب سرد حل می کنیم

ج - آرد سفید را با نشاسته مخلوط می کنیم

د - نشاسته را در ماست یا کمی آب حل می کنیم

۲۴- اصطلاح روکش کردن شیرینی با تخم مرغ قبل از قرار دادن در فر را چه می گویند؟

الف - ماکات کردن

ب - طلایی کردن

ج - اندود کردن

د - ور آمدن



۲۵- اگر خمیر دانمارکی حالت کشدار و لاستیکی داشته و به جای خود برمی گردد علت چیست؟

الف - آرد کم و ور آمدن خمیر

ب - آرد زیاد و ور نیامدن خمیر

ج - ورز دادن زیاد

د - زیاد بودن مخمر

۲۶- مناسب ترین روغن در تهیه شیرینی خشک شطرنجی کدام نوع است؟

الف - روغن مایع

ب - روغن جامد

ج - کره ای دانمارکی

د - روغن حیوانی

۲۷- برای تهیه دونات و دانمارکی چه نوع آردی مناسب تر است؟

الف - آرد قوی

ب - آرد ضعیف

ج - آرد سبوس دار

د - آرد تازه

۲۸- بعد از پخته شدن رولت باید از کدام طرف روی پارچه قرار گیرد؟

الف - سطح براق رویی

ب - قسمت زیرین که به کاغذ چسبیده

ج - قسمت زیرین به شرط اسپری کردن روغن

د - قسمت رویی به شرط اسپری کردن روغن

۲۹- ضخامت خمیر شیرینی مارمالادی حدوداً چقدر است؟

الف - یک میلیمتر

ب - ۲ تا ۳ میلیمتر

ج - ۱۰ میلیمتر

د - ۷ میلیمتر

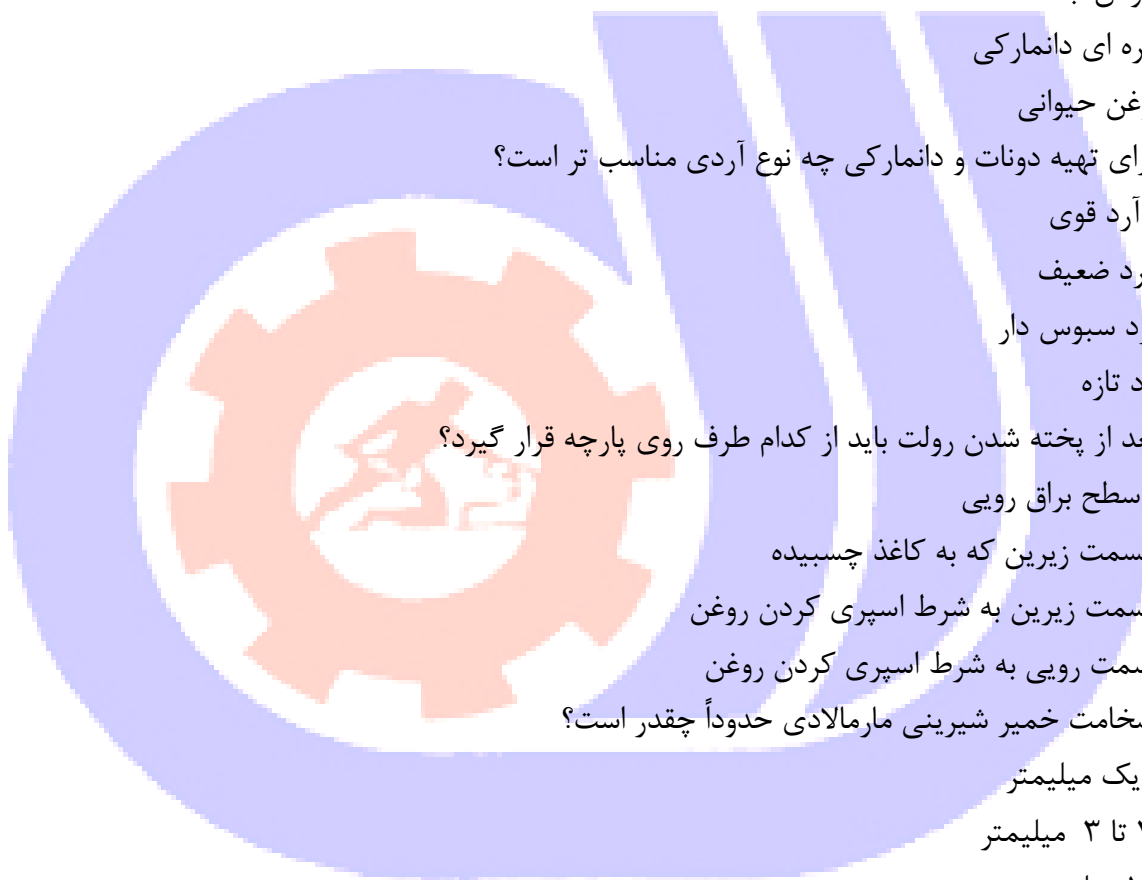
۳۰- ظرفی که مناسب برای پخت کمپوت باشد کدام است؟

الف - پیرکس یا لعابی

ب - مس یا آلومینیوم

ج - لعاب با مس قرمز شده

د - سفال یا روی



۳۱- در تهیه دونات پفی چه کاری را نباید انجام داد؟

الف - در روغن شناور قرار دهیم

ب - در روغن بسیار داغ قرار دهیم

ج - مرتب با قاشق روغن روی دونات بریزیم

د - در روغن سرد قرار دهیم

۳۲- چه نوع پودر نارگیلی مناسبتر برای شیرینی نارگیلی می باشد؟

الف - دانه درشت و خشکتر

ب - دانه ریز و چرب

ج - دانه درشت و چربتر

د - دانه ریز و خشکتر

۳۳- هنگام تزئین کیک با خامه چه اصولی را باید در نظر بگیریم؟

الف - خامه را با شربت مخلوط کرده سپس روی کیک می مالیم

ب - خامه را با ژله مخلوط کرده روی کیک می مالیم

ج - خامه را با کاردکی که درون آب جوش زده و روی کیک می مالیم

د - کیک را قبلا کمی رنده کرده و خامه را با کاردک مخصوص روی کیک بکشیم

۳۴- شربتی که روی کیک داده می شود به چه منظور است؟

الف - جهت شیرین کردن کیک

ب - جهت نرم ماندن بیشتر کیک

ج - جهت مرطوب کردن کیک

د - هر سه گزینه صحیح است

۳۵- طریقه نگهداری شیرینی جات لطیف و ترد چیست؟

الف - بین هر ردیف شیرینی که در ظرف می چینیم یک ورق کاغذ مومی قرار می دهیم

ب - آنها در باز در محیط بیرون نگه می داریم

ج - بین شیرینی ها را دستمال کاغذی قرار می دهیم

د - بین هر ۳ ردیف شیرینی دو ورق کاغذ مومی قرار می دهیم

۳۶- اقدام اولیه جهت تهیه آرد برنج چیست؟

الف - برنج شسته را آسیاب می کنیم

ب - برنج را کمی پخته و بعد آسیاب می کنیم

ج - برنج را باید خشک آسیاب کرد

د - برنج را شسته به مدت ۲۴ ساعت بدون نمک خیس می کنیم

۳۷- برای شیشه ای، شفاف و قرمز رنگ شدن مارمالاد توت فرنگی چه اقدامی بهتراست انجام شود؟

الف - ابتدا شکر پاشیده و در فریزر قرار داد سپس می پزیم

ب - به همان صورت شکر پاشیده و پخته می شود

ج - کمی نشاسته در آن می ریزیم

د - به جای شکر از پودر قنداستفاده می کنیم

۳۸- چه زمانی مناسب برای اضافه کردن کره به خمیر دانمارکی می باشد؟

الف - در ابتدا با تمام مواد مخلوط می کنیم

ب - به هنگام ورز دادن به خمیر اضافه می کنیم

ج - بعد از اینکه خمیر تهیه شد و مرحله استراحت اولیه را طی کرد اضافه می کنیم

د - در مرحله آخر باز کردن خمیر اضافه می کنیم

۳۹- بهترین مکان برای نگهداری پودر پسته کجاست؟

الف - در شیشه تیره و در فریزر

ب - در شیشه و در دمای محیط

ج - درون ظرف درب دار در یخچال

د - هر جایی می توان آن را نگه داشت

۴۰- دسرهای زمان قدیم کدامند؟

الف - حلوا، باقلوا، کمپوت

ب - حلوا، رنگینک، موس توت فرنگی

ج - حلوا، شله زرد، موس توت فرنگی

د - حلوا، رنگینک، مربا

۴۱- مواد لازم شکلات سوئیسی چیست؟

الف - شکر، کاکائو، روغن مایع، وانیل، بیسکوئیت

ب - شکر، کاکائو، کره، هل، تخم مرغ، شیر

ج - شکر، کاکائو، قهوه، پارافین، خامه، بیسکوئیت

د - پودر قند، کاکائو، شکلات تخته ای، بیسکوئیت، تخم مرغ، کره

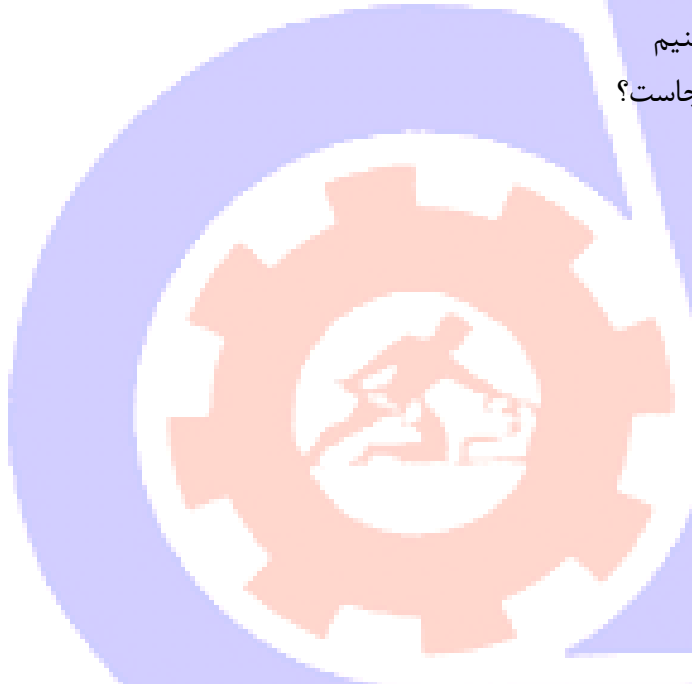
۴۲- برای ماندگاری بهتر شیرینی نارگیلی چه ماده ای باید اضافه نمود؟

الف - کمی آرد

ب - کمی خامه

ج - کمی بیکینگ پودر

د - کمی روغن مایع



۴۳- فرق عمده بین کیک اسفنجی و شیفون در چیست؟

الف - در کیک اسفنجی روغن به کار می رود در شیفون روغن به کار نمی رود

ب - در کیک اسفنجی روغن به کار نمی رود اما در شیفون روغن بکار می رود

ج - در کیک اسفنجی کره بکار می رود ولی در شیفون نه

د - در کیک شیفون کره بکار می رود ولی در اسفنجی روغن مایع

۴۴- مناسب ترین مواد شوینده در کارگاه قنادی چه می باشد؟

الف - مایع ظرفشویی

ب - سفید کننده ها

ج - جرم گیر و اسیدها

د - پودر ماشین لباسشویی

۴۵- مواد خمیر قطاب را بنویسید؟

الف - روغن مایع، زرده تخم مرغ، آرد

ب - زرده تخم مرغ، روغن، پودر قند، شیر یا ماست، آرد

ج - آرد، پودر قند، کره، ماست، نشاسته

د - تخم مرغ، ماست، آرد

۴۶- مخمر خشک در آب با چه ماده ای عمل می کند؟

الف - وانیل

ب - شکر

ج - آرد - وانیل

د - شیر

۴۷- الک کردن آرد باعث جلوگیری از آرد می گردد.

الف - گلوله شدن آرد

ب - سفت شدن آرد

ج - لطیف شدن آرد

د - خمیر شدن آرد

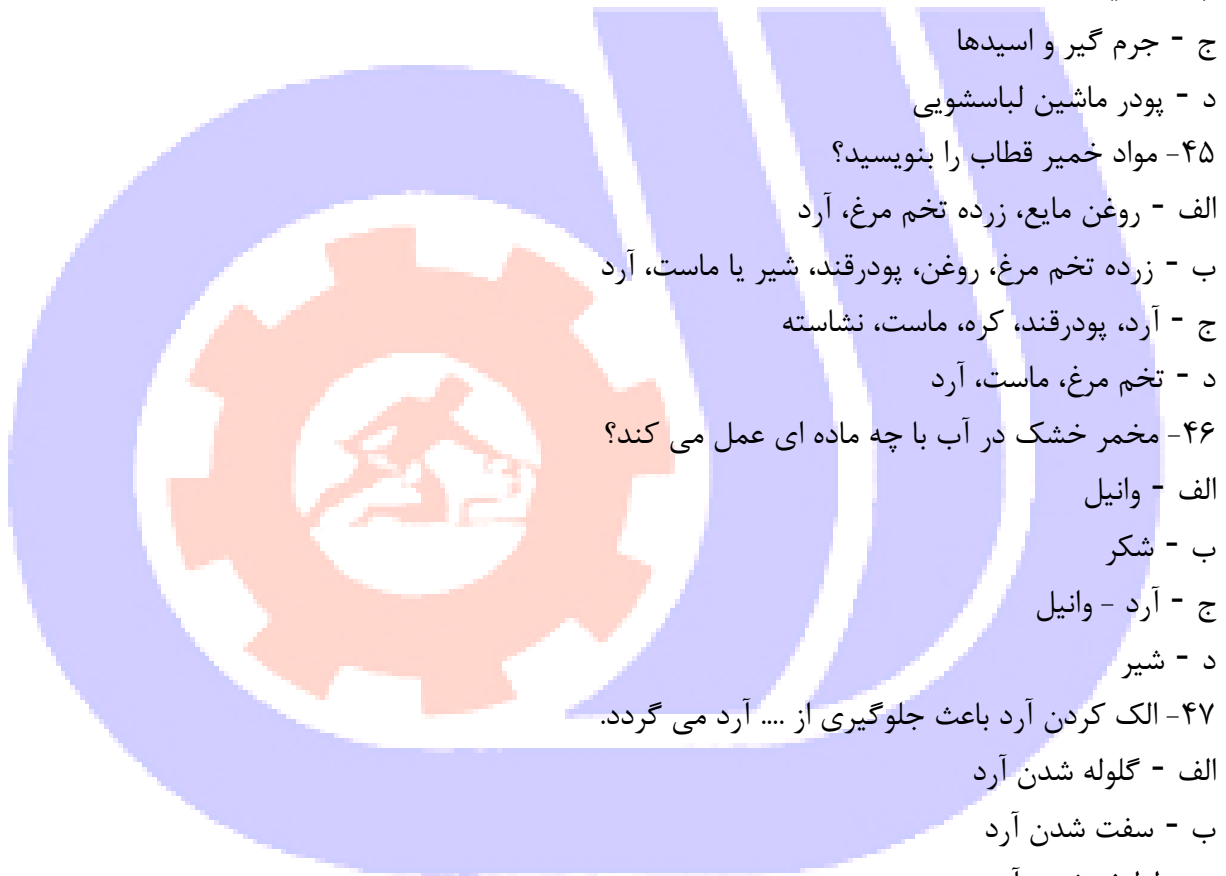
۴۸- اگر کمپوت هلو را با هسته تهیه کنیم چه اتفاقی می افتد؟

الف - کمپوت تلخ می شود

ب - کمپوت خوش طعم می شود

ج - کمپوت خوش عطر می شود

د - فرقی نمی کند در نهایت شکل تر می شود



۴۹- در تهیه شیرینی های خشک اگر فر بیش از حد داغ باشد چه اتفاقی می افتد؟

الف - شیرینی کاملاً خام می ماند

ب - شیرینی کاملاً می پزد

ج - رویه خمیر خام و وسط آن پخته می شود

د - رویه خمیر پخته و وسط آن خام می ماند

۵۰- مناسب ترین آرد برای تهیه کیک از کدام قسمت گندم است؟

الف - مغز دانه

ب - پوسته بیرونی

ج - قسمت میانی

د - قسمت میانی و مغز دانه

۵۱- علت جدا شدن روغن از سوهان عسلی چیست؟

الف - زیاد هم زدن سوهان

ب - زیاد بودن روغن

ج - زود اضافه نمودن روغن

د - دیر اضافه نمودن روغن

۵۲- قالب های مخصوص مستطیل و با دیواره بلند هستند.

الف - پاند کیک

ب - کیک شیفون

ج - کیک های با تخم مرغ کم

د - مافین

۵۳- اصطلاح بن ماری به چه معناست؟

الف - حرارت غیرمستقیم

ب - حرارت روی بخار آب

ج - حرارت مستقیم در فر

د - حرارت غیرمستقیم و حرارت روی بخار آب

۵۴- زنجبیل چیست و چه طعمی دارد؟

الف - یک رنگ دهنده است و طعم شیرین دارد

ب - یک طعم دهنده است و طعم شوری دارد

ج - یک طعم دهنده است و طعم تند و سوزان و بوی مطبوع دارد

د - یک طعم دهنده است و جزء مواد هوادهنده است



۵۵- آرد ذرت چه نقشی در شیرینی‌ها دارد؟

الف - باعث نرمی شیرینی می‌شود

ب - باعث ترد شدن شیرینی می‌شود

ج - باعث مزه بیشتر شیرینی می‌شود

د - باعث خوش رنگ شدن شیرینی می‌شود

۵۶- اگر کمپوت را به روش کمپوت سازی در شیشه‌های در بسته تهیه کنیم چه تفاوتی با کمپوت تهیه شده بصورت روباز در قابلمه دارد؟

الف - به صورت رو باز در قابلمه ماندگاری بالایی دارد

ب - هر دو صورت یکسان قابل نگهداری می‌باشند

ج - در شیشه ماندگاری بالا دارد

د - به صورت روباز در قابلمه را میتوان به مقدار مصرف جدا کرد

۵۷- نام دیگر نوتلا چیست؟

الف - سوهان عسلی

ب - راحت الحلقوم

ج - شکلات صبحانه فندقی

د - تافی

۵۸- درجه حرارت مناسب جهت کیک‌ها و شیرینی‌ها کدام است؟

الف - ۳۰۰ تا ۳۵۰ درجه فارنهایت

ب - ۴۰۰ درجه فارنهایت

ج - ۳۵۰ تا ۳۷۵ درجه فارنهایت

د - ۲۰۰ درجه فارنهایت

۵۹- برای زنگ نزدن سینی‌های شیرینی‌پزی چه تدبیری مناسب‌تر است؟

الف - نشستن سینی‌ها و استفاده مجدد از آنها

ب - از سینی‌های آهن سیاه به همراه کاغذ روغنی استفاده شود

ج - از سینی‌های آلومینیومی استفاده گردد

د - از روغن‌های جداکننده استفاده گردد

۶۰- یک قاشق سوپ خوری پر آرد سفید برابر با چند گرم است؟

الف - ۲۵ گرم

ب - ۱۰ گرم

ج - ۲۰ گرم

د - ۴۰ گرم



۶۱- حرارت آب برای بالا آمدن خمیر مایه باید چگونه باشد؟

الف - نسبتاً سرد

ب - نسبتاً گرم

ج - کاملاً جوش

د - سرد

۶۲- اگر کمی محیط کار برای خمیر دانمارکی خنک تر باشد خمیر... و کیفیت نان ... خواهد بود.

الف - زودتر - پایین تر

ب - دیرتر - پایین تر

ج - زودتر - بهتر

د - دیرتر - بهتر

۶۳- اگر رویه کیک چسبناک شد به چه علت می باشد؟

الف - زیاد بودن مواد آبکی - پخت کم کیک

ب - زیادبودن آرد

ج - روغنی بودن کیک

د - کم بودن حرارت

۶۴- اقدام اولیه برای پخت کیک چیست ؟

الف - فر را ۱۵ دقیقه قبل از شروع روشن کرده و گرم می کنیم

ب - فر را پس از ۱۰ دقیقه روشن می کنیم

ج - پس از روشن کردن فر قالب را داخل فر قرار می دهیم

د - فر را ۵ دقیقه قبل از شروع روشن می کنیم

۶۵- وزن تخم مرغ متوسط حدوداً می باشد.

الف - ۳۰ تا ۳۵ گرم

ب - ۴۰ تا ۴۵ گرم

ج - ۶۰ تا ۶۵ گرم

د - ۸۰ تا ۸۵ گرم

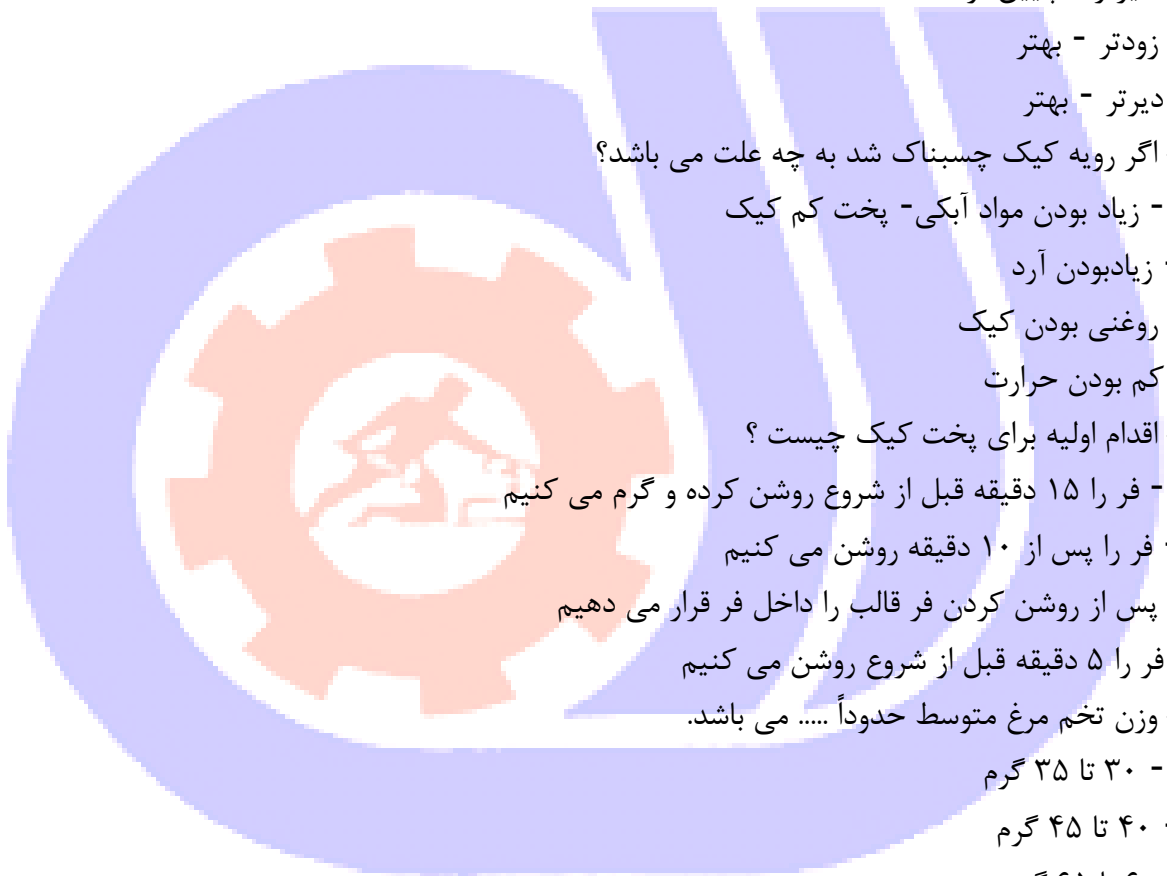
۶۶- چرا به هنگام پهن کردن خمیر روی تخته کار آرد می پاشند؟

الف - برای گرفتن رطوبت اضافی خمیر و اینکه خمیر به تخته نچسبد

ب - برای اینکه خمیر خوب باز شود

ج - برای اینکه خمیر سفت تر شود و به تخته نچسبد

د - برای اینکه خمیر صاف و یکنواخت باز شود



۶۷- برای این که موقع برش زدن با خمیربر، خمیر به آن نچسبد چه اقدامی انجام می دهیم؟

الف - باید به خمیربر کمی روغن زده بعد قالب بزنی

ب - خمیربر را کمی آرد زده سپس خمیر را قالب می زنی

ج - باید به خمیربر کمی آب زده بعد قالب بزنی

د - روی خمیر را چرب می کنیم

۶۸- اگر شیشه‌های تهیه کمپوت لب پر باشند یا درب کامل و روان بسته نشود چه اتفاقی می‌افتد؟

الف - راحت تر باز می شود و هیچ اشکالی پیش نمی‌آید

ب - باعث هواکشیدن و در نتیجه فساد کمپوت می‌گردد

ج - باعث هواگیری بهتر می‌شود و آب بندی می‌شود

د - هیچ اتفاقی نمی‌افتد و فرقی نمی‌کند چه نوع دربی استفاده شود

۶۹- هر چه دمای محیط معمولی نسبتاً گرم باشد خمیر دانمارکی بعمل می‌آید.

الف - زودتر

ب - دیرتر

ج - بسیار سریع

د - ابتدا کند سپس سریعتر

۷۰- چرا باید شیرینی هایی که سرخ می شوند درون صافی قرار داد؟

الف - برای اینکه شیرینی زودتر خنک شود

ب - برای اینکه روغن مازاد شیرینی جدا شود و در ضمن شیرینی خنک شود

ج - برای اینکه کیفیت شیرینی بهتر شود

د - برای اینکه شیرینی تازه تر بماند

۷۱- اگر لوله های زولبیا نازک باشد دلیل بر است .

الف - کم بودن ماست است

ب - کم بودن نشاسته است

ج - زیاد ماندن خمیر است

د - نرسیدن خمیر است

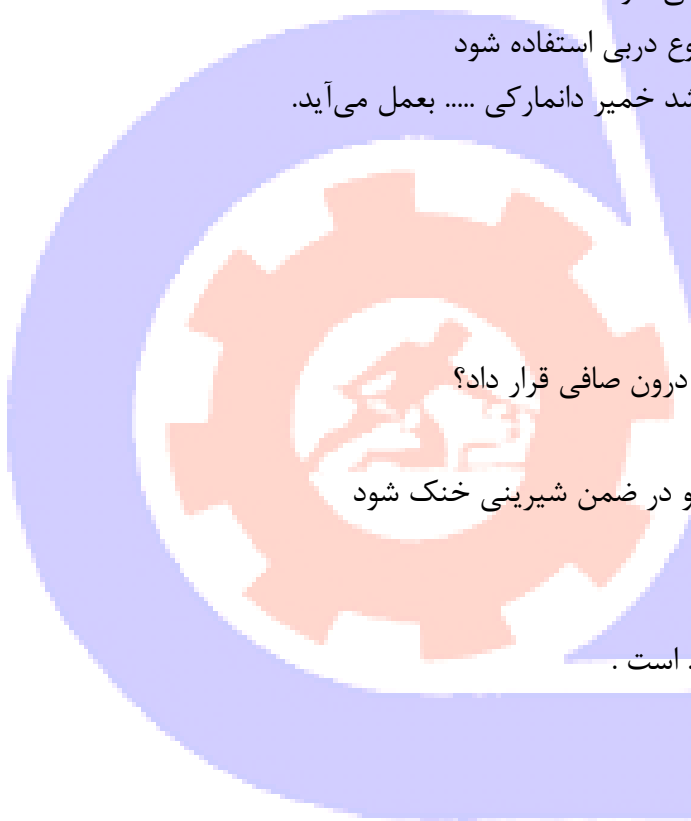
۷۲- کدامیک از شیرینی‌های زیر در مقابل نور تغییر رنگ می‌دهند؟

الف - نان نخودچی

ب - نان برنجی

ج - نان نارگیلی

د - نان بادامی



۷۳- بهترین وسیله برای برداشتن زرده از داخل سفیده چیست؟

الف - قاشق بزرگ فلزی

ب - پوست تخم مرغ

ج - قاشق چایخوری

د - قاشق چوبی

۷۴- کدامیک از موارد زیر در کیک اسفنجی بکار نمی رود؟

الف - روغن

ب - شکر

ج - زرده تخم مرغ

د - سفیده تخم مرغ

۷۵- برای سفید کردن قالب ها و سینی فلزی شیرینی پزی چه ماده ای مناسب تر است؟

الف - جوهر نمک

ب - وایتکس

ج - جوهر لیمو یا سرکه

د - مایع ظرفشویی

۷۶- ابزار شستشو دهنده سطوح تجهیزات قنادی کدامند؟

الف - فرچه، سیم، اسکاج، ابر

ب - لیسک، فرچه، دستمال کاغذی

ج - کاردک پلاستیکی، لیسک، دستمال نخی

د - اسپاچول، دستمال نخی، فرچه

۷۷- مناسبترین جنس میز کار قنادی چیست؟

الف - چوبی

ب - استیل

ج - ام دی اف

د - آهن سیاه

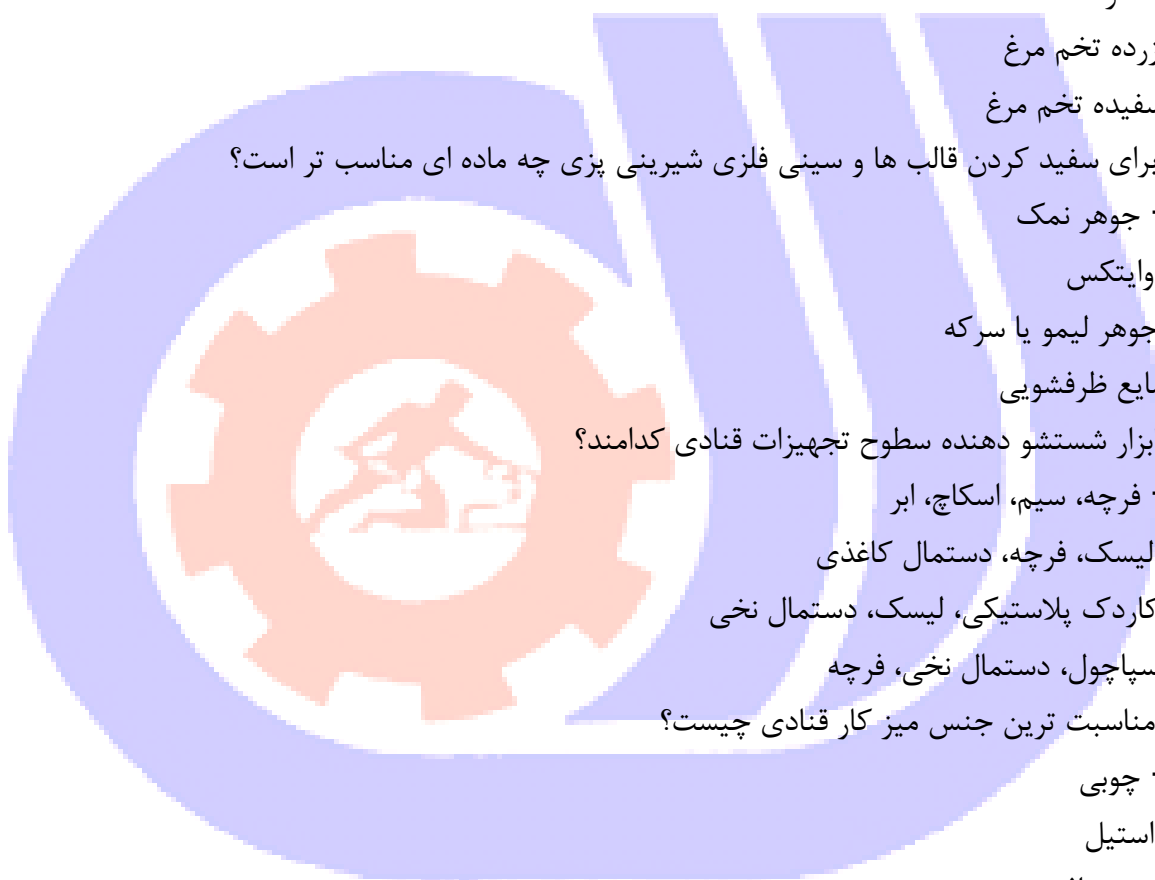
۷۸- مناسبترین موادی که جهت قرمزتر شدن زولبیا و بامیه میتوان اضافه کرد چیست؟

الف - شربت

ب - ثعلب

ج - پودر قند و نشاسته

د - جوهر لیمو



۷۹- یکی از عواملی که باعث سفت نشدن سفیده می گردد چیست؟

الف - زیاد بودن مقدار سفیده

ب - کم بودن مقدار سفیده

ج - چرب و خیس بودن ظرف و سر همزن

د - سرد بودن سفیده

۸۰- فرم برش خمیر کروواسان به چه شکل می باشد؟

الف - مثلث

ب - دایره

ج - مربع

د - مستطیل

۸۱- خمیر مایه یا مخمر موجودی است.

الف - فعال

ب - تک سلولی

ج - بیولوژیکی

د - مساعدی

۸۲- اگر شیرینی های خشک را جهت پخت در سینی دیواره بلند بچینیم چه اتفاقی می افتد؟

الف - شیرینی های دور سینی نسبتاً روشن تر و خام می مانند

ب - شیرینی های دور قالب میسوزند و برشته می شوند

ج - همه شیرینی ها یکدست پخته می شوند

د - کل شیرینی ها تیره و نسبتاً برشته می شوند

۸۳- برای تهیه شیرینی خرده شکلات معمولاً از چه نوع شکلاتی استفاده می شود؟

الف - شکلات صبحانه

ب - شکلات رنده شده

ج - شکلات چیپسی

د - شکلات ذوب شده

۸۴- معمولاً خمیر شیرینی دانمارکی اگر زیاد از حد و در جای گرم استراحت کند چه پیش می آید؟

الف - ترش شده و پهن می شود

ب - بهتر پف می کند

ج - تسمه و سفت می شود

د - بهتر در می آید و می رسد

۸۵- مناسب ترین روغن در تهیه شیرینی خشک شطرنجی کدام نوع است؟

الف - با درجه ذوب بالا

ب - کره ای دانمارکی

ج - کره ای ذوب شده

د - با درجه ذوب پایین

۸۶- اگر خامه قنادی را بیش از اندازه بزنیم چه می شود؟

الف - بهتر فرم می گیرد

ب - آب می اندازد، شکل خود را از دست می دهد و تبدیل به کره می شود

ج - غیر قابل مصرف می شود

د - همه موارد صحیح است

۸۷- کدام یک از مواد زیر در تهیه دانمارکی لازم است اما در شیرینی زبان نیاز نیست؟

الف - وانیل

ب - روغن

ج - مایه خمیر

د - شکر

۸۸- مواد لازم شیرینی پفک یا مرنگ چیست؟

الف - سفیده تخم مرغ، شکریا پودر قند، وانیل، آبلیمو یا کرم تارتار

ب - سفیده تخم مرغ، آرد، شکر، گردوی چرخ شده، وانیل

ج - زرده تخم مرغ، آرد، شکر، روغن مایع، گردوی پودر شده، وانیل

د - زرده تخم مرغ، گردوی خرد شده، پودر قند، هل، وانیل

۸۹- برای تهیه شیرینی خشک بادامی، بادام به چه صورت استفاده می شود؟

الف - بادام با پوست خرد شده

ب - بادام با پوست پودر شده

ج - بادام بدون پوست درسته

د - بادام بدون پوست و پودر شده

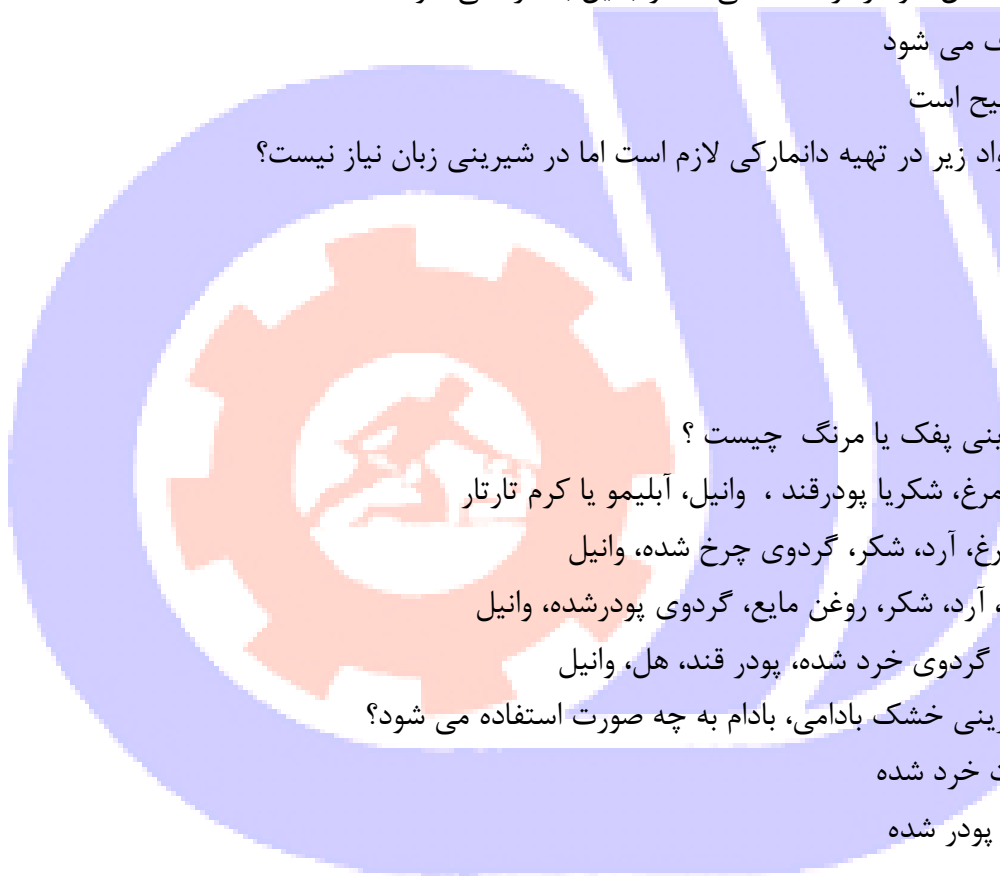
۹۰- علت به وجود آمدن مخروط روی کیک و ترکیدن قشر روی آن چیست؟

الف - داغ بودن مایه کیک

ب - سفت بودن مایه کیک و داغ بودن بیش از حد فر

ج - داغ بودن بیش از حد کیک

د - زیاد بودن مقدار بیکیکنگ پودر



۹۱- اگر بیکنگ پودر کیک زیاد شود چه اتفاقی می افتد؟

الف - بهتر پف میکند

ب - لایه نازک روی کیک ایجاد می شود

ج - رویه طلایی می شود

د - وسط کیک گود می شود

۹۲- مواد دارویی و شیمیایی کارگاه های قنادی را باید در ... قرار دهیم.

الف - بطری های پلاستیکی

ب - شیشه های رنگ تیره

ج - بطری های نوشابه و شیشه های رنگی

د - قوطی درب باز

۹۳- ماکات کردن شکلات چیست؟

الف - پوشش دادن با شکلات تخته ای

ب - ذوب کردن شکلات به روش بن ماری

ج - خرد کردن شکلات

د - صاف کردن شکلات به طریق بن ماری

۹۴- برای اینکه شکلات تخته ای ذوب شده صاف و براق باشد چه باید کرد؟

الف - به آن رنگ اضافه کرد

ب - وقتی ذوب شود براق هم می شود

ج - به آن کاکائو اضافه کرد

د - کمی روغن مایع به آن اضافه کرد

۹۵- طرز تهیه کیکهای شیفون چیست؟

الف - تخم مرغها را با شکر زده و به آرد اضافه می کنیم

ب - روغن را با شکر زده سپس آرد را اضافه می کنیم

ج - اول مواد خشک را ریخته و مایعات را اضافه می کنیم

د - سفیده تخم مرغ را زده و مواد خشک را میریزیم

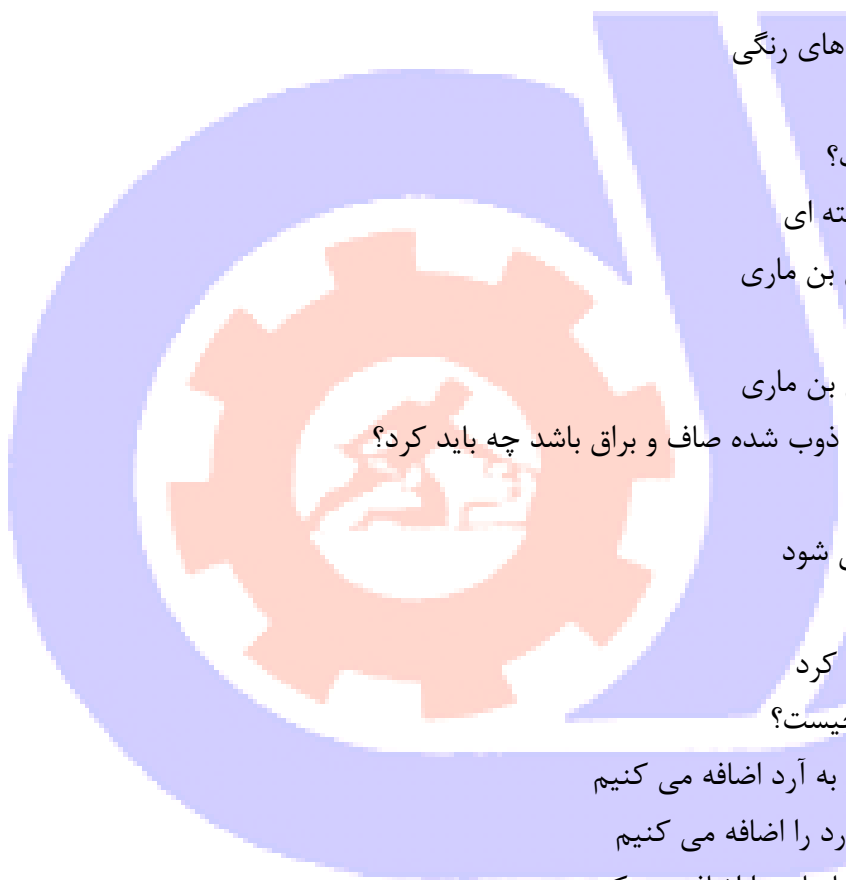
۹۶- در تهیه بیسکویت اگر روغن نیمه جامد یا کمی ذوب شده باشد چه اتفاقی می افتد؟

الف - بیسکویت تردتر شده و روغن اضافی آن می رود

ب - بیسکویت سالم تر و کم روغن می شود

ج - بیسکویت تسمه شده و به روغن می افتد

د - بیسکویت شکننده تر و چرب تر می شود



۹۷- نکته مهم برای بهتر پف کردن کیک یزدی چیست؟

الف - داغ بودن فر

ب - سرد بودن فر

ج - اضافه کردن نمک میوه

د - اضافه کردن ماست

۹۸- مواد افزودنی خامه یا وانیل را چه هنگام به کرم اضافه می کنیم؟

الف - در ابتدای کار

ب - فرقی ندارد

ج - معمولا در آخر کار

د - در اواسط کار

۹۹- مصارف کیک ها را نام ببرید؟

الف - عروسی، تولد، پیک نیک، ختم

ب - تولد، عروسی، نامزدی، جشن ها، مهمانی ها، عصرانه، ختم

ج - عروسی، میهمانی، تولد، پذیرایی

د - عروسی، تولد، صبحانه، عصرانه، میهمانی ها

۱۰۰- کدام مواد هنگام اندازه گیری با پیمانه می توان آنرا فشرده کرد؟

الف - آرد و کره

ب - کره و روغن

ج - پودر قند و شکر

د - روغن و آرد

۱۰۱- کاغذی که در شیرینی رولت استفاده می شود باید چگونه باشد؟

الف - کاغذ روغنی بدون تا خوردگی باشد

ب - زیر آن کمی چرب باشد

ج - لبه های سینی را بپوشاند

د - رولت به کاغذ احتیاج ندارد

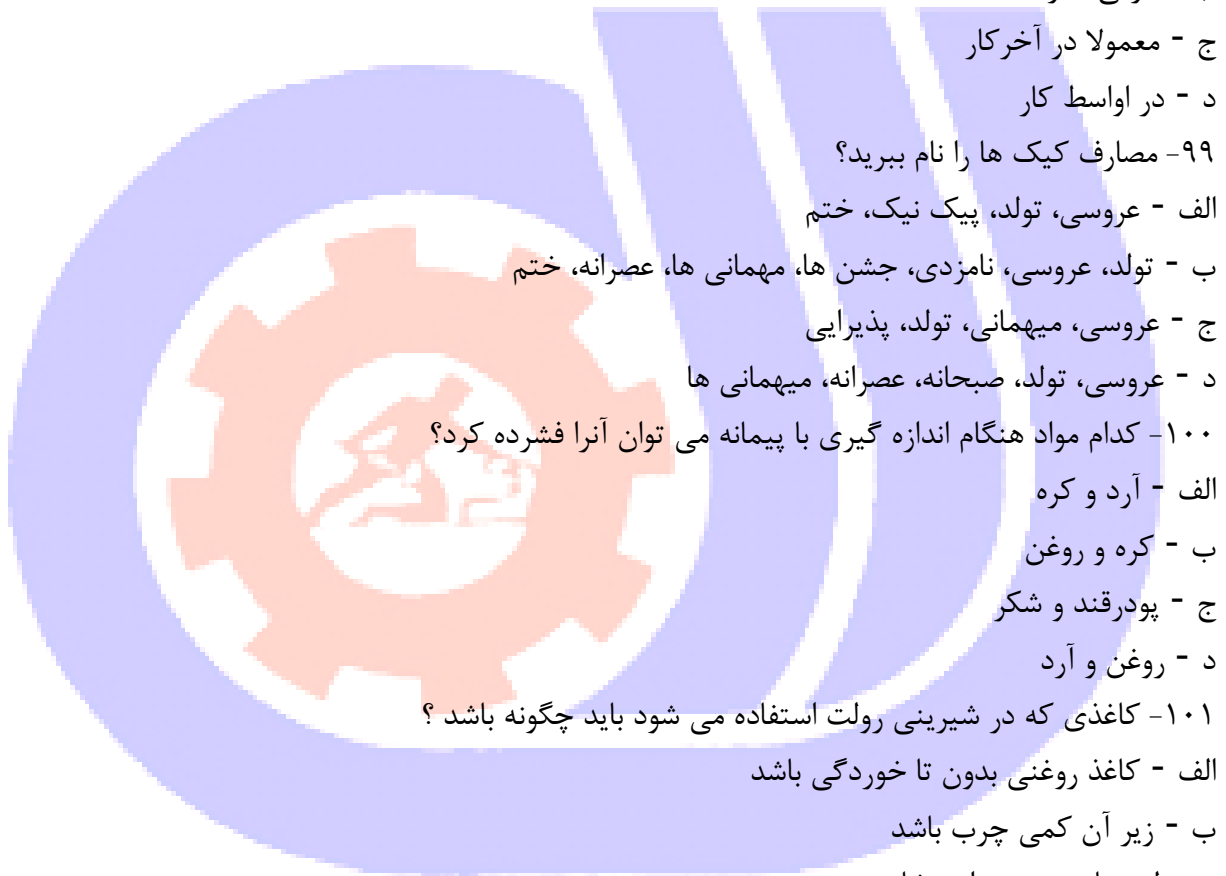
۱۰۲- اگر پوسته کیک بعد از پخت لکه های نامنظم داشت علت چیست ؟

الف - کم بودن تخم مرغ

ب - زیاد بودن مواد آبکی

ج - استفاده زیاد از جوش شیرین

د - هم نخوردن کافی شکر



۱۰۳- منبع اصلی کره حیوانی چیست؟

الف - چربی حیوانی

ب - چربی شیر

ج - چربی گیاهی

د - مارگارین

۱۰۴- به جای روغن جامد در انواع شیرینی های خشک غیرسنتی می توان از استفاده کرد.

الف - کره گیاهی

ب - کره حیوانی

ج - روغن مایع

د - روغن سرخ کردنی

۱۰۵- هر چه درجه ذوب روغن برای تهیه شیرینی های خشک بالاتر باشد چه مشکلی را در بر دارد؟

الف - دیرتر ذوب شده و سریعتر شیرینی به دست می آید

ب - مضرتز بوده و باعث تصلب شرائین می شود

ج - شیرینی بعد از خنک شدن سفت تر می شود

د - کلیه موارد صحیح می باشد

۱۰۶- علت پوک بودن کیک اسفنجی چیست؟

الف - کافی نبودن بیکینگ پودر

ب - زیاد مخلوط کردن مواد

ج - هم زدن زرده به حد کافی مخلوط کردن آهسته سفیده به مواد

د - مخلوط کردن آهسته سفیده به مواد

۱۰۷- کاکائو خوب چه خصوصیتی باید داشته باشد.

الف - عطر، رنگ، و طعم خوب

ب - رنگ خوب

ج - طعم خوب

د - مزه خوب

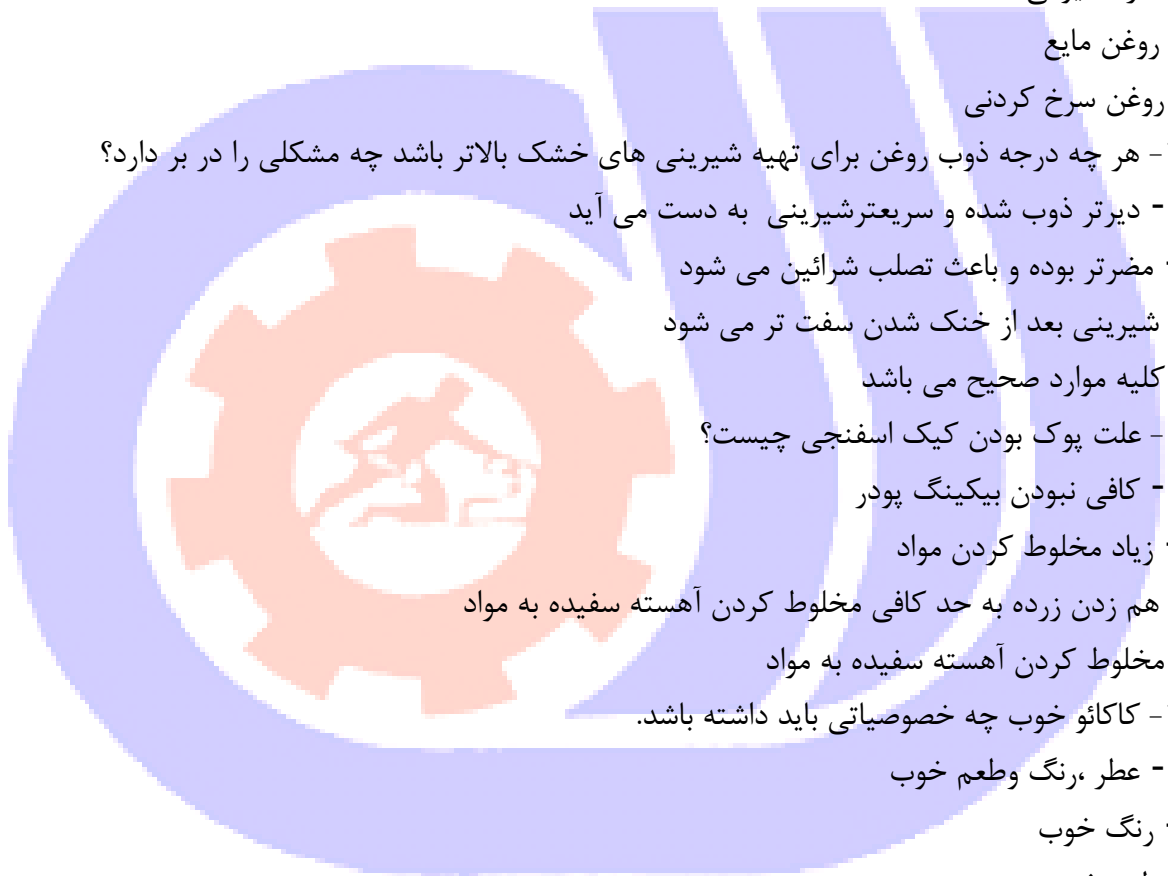
۱۰۸- نظافت محیط آشپزخانه از عوامل ... است.

الف - بیولوژیکی

ب - فیزیکی

ج - شیمیایی

د - فیزیکی - شیمیایی



۱۰۹- معمولاً ارتفاع میز کار در کارگاه قنادی چقدر است؟

الف - ۷۰ تا ۷۲ سانتیمتر

ب - ۸۰ تا ۸۵ سانتیمتر

ج - ۹۰ تا ۹۵ سانتیمتر

د - ۱۱۰ سانتیمتر

۱۱۰- برای تهیه سس شکلات کره و کاکائو را به چه صورت با هم مخلوط می کنیم؟

الف - با میکسر آن را زده

ب - با چنگال آنرا مخلوط کرده

ج - بعد از سرد شدن با قاشق می زنیم

د - روی حرارت ملایم گذاشته

۱۱۱- اگر جنس پالت (صاف کن) قنادی آهنی یا استیل نامرغوب باشد بعد از شستشو چه اقدامی باید کرد؟

الف - سریع به آن روغن مالید

ب - سریع آن را نمک اندود کرد

ج - سریع آن را باید خشک کرد

د - اقدام خاصی لازم نیست

۱۱۲- اگر پودر قند درشت باشد چه تاثیر در شیرینی دارد؟

الف - شیرینی ها ترک می خورد

ب - شیرینی ها ترد تر می شود

ج - شیرینی ها نرم تر می شود

د - ترک نمی خورد

۱۱۳- مواد لازم مارشمالو چیست؟

الف - سفیده تخم مرغ، شکر، آب، رنگ

ب - آب، ژلاتین، شکر، آبلیمو، رنگ، اسانس

ج - شربت غلیظ، نشاسته ذرت، رنگ، وانیل

د - گلاب، پودر قند، شکر، جوهر لیمو

۱۱۴- مواد لازم شکلات فندقی نوتلا چیست؟

الف - فندق، وانیل، کره، کاکائو، آرد سیب زمینی، روغن مایع

ب - فندق، تخم مرغ، پودر قند، دارچین، هل، کره، پودر کاکائو

ج - فندق، شکلات تخته ای، تخم مرغ، پودر قند، کره، وانیل، پودر کاکائو، روغن مایع

د - فندق، شکلات تخته ای، تخم مرغ، روغن جامد، هل، شکر، شیر، شیر خشک



۱۱۵- کیک عصرانه در قالب دیوار بلند جزو کدام دسته از کیک ها می باشد؟

الف - کیک شیفون

ب - کیک لقمه ای

ج - کیک اسفنجی

د - پاند کیک

۱۱۶- آسیاب ها چند نوع می باشد؟

الف - آسیاب ها در ۴ نوع می باشند

ب - آسیاب ها در ۶ نوع می باشند

ج - آسیاب ها در ۵ نوع می باشند

د - آسیاب ها در ۲ نوع می باشند

۱۱۷- بهترین روغن برای سرخ کردن دونات چیست؟

الف - روغن جامد

ب - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی

ج - کره

د - مارگارین

۱۱۸- اسانس شیرینی اسکاتلندی چیست؟

الف - دارچین

ب - وانیل

ج - رنده پوست پرتقال

د - جوز هندی

۱۱۹- نمک میوه برای چه نوع کیک هایی استفاده می شود؟

الف - کیک های اسفنجی

ب - کیک های پر

ج - کیک های شیفون

د - کیک های لقمه ای

۱۲۰- برای غلیظ نمودن کرم ها و سس ها میتوان به جای آرد از چه ماده دیگری استفاده کرد؟

الف - نشاسته سیب زمینی

ب - نشاسته ذرت

ج - آرد ذرت

د - نمی توان ماده دیگری را جایگزین کرد

