

گروه صنایع غذایی

نمونه سوالات رشته کیک ساز و تر ساز

- (۱) در جایگزینی مواد کدام عبارت صحیح نیست ؟
- الف - یک قاشق چایخوری بکینگ پودر معادل 1/2 قاشق چایخوری جوش شیرین
- ب - یک عدد تخم مرغ در مصرف کرم ها معادل دو عدد زرده تخم مرغ
- ج - یک پیمانه شکر قهوه ای معادل یک پیمانه شکر سفید + چهار قاشق سوپخوری شیره انگور
- د - یک پیمانه شکر قهوه ای معادل یک پیمانه شکر سفید + چهار قاشق سوپخوری عسل
- (۲) برای شستشوی هل بهتر است آنها را؟
- الف - در یک آبکش ریخته و پس از شستشو روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود.
- ب - چند ساعت در آب خیس کرد و بعد در آبکش ریخته تا کاملاً آب آن خارج شود.
- ج - دانه های هل را از پوست جدا کرده و آنها را شستشو داد و روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود.
- د - پوست هل را از دانه جدا کرده و آنها را شستشو داد و روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود.
- (۳) وزن یک پیمانه روغن جامد ، مغز گردوی خرد شده ، آرد ، کشمش ، پودر نارگیل به ترتیب :
- الف - به ترتیب : 200 گرم ، 130 گرم ، 125 گرم ، 150 گرم ، 75 الی 90 گرم می باشد
- ب - به ترتیب : 250 گرم ، 100 گرم ، 150 گرم ، 200 گرم ، 90 الی 100 گرم می باشد
- ج - به ترتیب : 200 گرم ، 100 گرم ، 100 گرم ، 220 گرم ، 75 الی 80 گرم می باشد
- د - به ترتیب : 250 گرم ، 130 گرم ، 155 گرم ، 180 گرم ، 85 الی 90 گرم می باشد
- (۴) معادل یک قاشق چایخوری بکینگ پودر می توان کدام مایه را به چه میزان استفاده کرد؟
- الف - 1 قاشق چایخوری مایه خمیر
- ب - 1/2 قاشق چایخوری جوش شیرین
- ج - 1/4 قاشق چایخوری مایه خمیر
- د - 1/4 قاشق چایخوری جوش شیرین
- (۵) برای اندازه گیری مواد خشک باید :
- الف - مواد را در پیمانه ریخته و آنرا تکان داده تا پیمانه پر شود .
- ب - پیمانه را از مواد خشک که قبلاً الک کرده ایم با قاشق پر کرده و با یک کارد زیادی آنرا بیرون ریخته بطوریکه سطح آن صاف باشد .
- ج - پیمانه را از مواد خشک که قبلاً الک کرده ایم با قاشق پر می کنیم تا سرخالی شود.
- د - پیمانه را از مواد خشک با قاشق پر کرد تا کله قندی شود .
- (۶) برای اندازه گیری مایعات باید از :
- الف - از پیمانه های مدرج استفاده کرد و یا بر اساس لیتر محاسبه کرد.
- ب - بر اساس لیتر محاسبه کرد.
- ج - از پیمانه های اندازه گیری استفاده کرد .

د - از قاشق های اندازه گیری استفاده کرد.

(۷) برای اندازه گیری روغن مایع از استفاده می شود و برای شیر از استفاده می شود :

الف - پیمانه اندازه گیری ---- پیمانه مدرج

ب - پیمانه مدرج ---- پیمانه مدرج

ج - پیمانه اندازه گیری ---- پیمانه اندازه گیری

د - ترازو ---- پیمانه مدرج

(۸) برای استفاده از هل بهتر است چگونه عمل کرد؟

الف - پوست هل را آسیاب نمود و از الک رد کرد.

ب - دانه هل را آسیاب نمود و از الک رد کرد.

ج - هل را با پوست آسیاب نمود و بعد الک کرد و دوباره این کار را انجام داد تا تمام مواد بصورت پودر در آیند.

د - هل را با شکر آسیاب می کنیم والک می کنیم.

(۹) الک کردن آرد به چه عللی می باشد؟

الف - آرد سفید تر می شود .

ب - بازدهی خمیر افزایش می یابد. مخمر ها و باکتریها از بین می روند.

ج - بوی نا و کپک زدگی آرد کاهش می یابد . و در صدرطوبت آرد به میزان کمی کاهش می یابد.

د - آرد پوک می شود .

(۱۰) برای آسیاب کردن نارگیل چه باید کرد؟

الف - نارگیل را در یخچال قرارداد و بعد آنرا آسیاب کرد.

ب - نارگیل را بمدت چند ساعت در فریزر قرار داده و بلافاصله در آسیاب برقی ریخته و در حد روشن و خاموش شدن نارگیل را آسیاب می کنیم .

ج - نارگیل را باید بمدت کمی در فریزر قرار داد و بعد با رنده آنرا رنده کرد.

د - نارگیل را به همراه کمی شکر آسیاب می کنیم .

(۱۱) در مخلوط کردن مواد کدام گزینه نادرست است؟

الف - شکر و کره را هر چقدر بیشتر بزنیم کیک و شیرینی بهتر می شود.

ب - تخم مرغ و شکر را هر چقدر با میکسر خوب بزنیم کیک و شیرینی بهتر می شود

ج - شکر و کره ذوب شده را باید زیاد بزنیم تا کیک و شیرینی بهتر شود.

د - آرد را در آخر نباید زیاد بزنیم تا کیک و شیرینی بهتر شود

(۱۲) اصول پهن کردن خمیر تارت ها و پای ها چیست؟

الف - خمیر را روی سطحی پهن کرد و با وردنه خمیر را به قطر یک سانت باز کرد.

ب - خمیر را روی سطحی صاف و روی شیشه یا تخته صاف و صیقلی قرار داد و با وردنه خمیر را به قطر دلخواه باز کرد.

ج - خمیر را کم کم با دست پهن کرد و اندازه قالب کرد .

د - خمیر را لای کاغذ مومی پهن کرد و در قالب انداخت .

۱۳) علت پدیدار شدن خال های قهوه ای تیره رنگ در کیک بعد از پخت چیست ؟

- الف - خوب مخلوط نشدن روغن در مایه کیک
- ب - کهنه بودن تخم مرغ
- ج - کهنه بودن وانیل
- د - کهنه بودن بکینگ پودر

۱۴) زدن زرده تخم مرغ در رولت باعث چه می شود؟

- الف - بردن بوی تخم مرغ
- ب - خوش رنگ شدن و سفید شدن رولت
- ج - خوشمزه بودن رولت
- د - پف بهتر رولت

۱۵) در شیرینی پزی بجای آرد سفید چه چیزی می توان جایگزین کرد؟

- الف - امکان ندارد .
- ب - بجای هر یک کیلوگرم آرد سفید نیمی آرد گندم و نیمی آرد برنج استفاده کرد. 7 بار آنرا از الک رد کرد. سپس استفاده کرد .
- ج - بجای آرد سفید هفت پیمانه آرد گندم و یک پیمانه نشاسته را مخلوط کرد و 12 بار آنرا از الک رد کرد ، سپس استفاده کرد .
- د - بجای هر یک کیلو آرد سفید نیمی آرد گندم و نیمی نشاسته استفاده کرد . 10 بار آنرا از الک رد کرد ، سپس استفاده کرد .

۱۶) علت ترک خوردن پوسته کیک پس از پخت چیست ؟

- الف - کافی نبودن هم خوردن مایه و زیاد بودن حرارت
- ب - پخت طولانی و شل بودن مایه کیک
- ج - گرم بودن خمیر کیک - بکینگ پودر ندارد.
- د - شکر زیاد است - زیاد بودن حرارت

۱۷) در صورتیکه در هنگام پخت کیک پف آن بخوابد علت چیست؟

- الف - آرد مایه کیک زیاد است.
- ب - آرد مایه کیک کم است..
- ج - شکر مایه کیک زیاد است .
- د - بکینگ پودر مایه کیک زیاد است..

۱۸) کیک مافین چیست؟

- الف) به کیک هایی که سبک و لطیف و کم شیرینی و دارای چربی هستند . و در قالبهای کوچک ریخته می شوند.
 - ب) به کیک هایی که پر شیرینی و دارای چربی هستند و در قالبهای متوسط ریخته می شوند.
 - ج) به کیک هایی که سبک و لطیف و کم شیرینی و فاقد چربی هستند و در و در قالبهای کوچک ریخته می شوند.
 - د) به کیکهایی که بافت اسفنجی و پر شیرینی و دارای چربی هستند . و در قالبهای متوسط ریخته می شوند.
-

۱۹) مواد لازم برای تهیه سس کارامل جهت تهیه کیک سیب ؟

الف - شکر ، آب

ب - شکر ، آب جوش ، کره ، مغز گردو

ج - شکر ، آب جوش ، مغز گردو

د - شکر ، آب جوش ، کره ،

۲۰) در تهیه کیک بستنی از چه نوع کیکی باید استفاده کرد؟

الف - کیک پیروک

ب - کیک اسفنجی

ج - کیک پاند

د - کیک میوه ای

۲۱) در تهیه خمیر فونسه نکته حائز اهمیت چیست؟

الف - سرد بودن مواد تهیه خمیر

ب - ورز دادن زیاد خمیر

ج - کافی بودن تخم مرغ

د - سرد نبودن تخم مرغ و کره

22) در تهیه کیک ، تخم مرغ اضافه شده به مایه کیک اگر خیلی باشد ، زمان بهم زدن و پخت را خواهد برد.

ب - گرم --- پایین

الف - سرد --- بالا

د - گرم --- بالا

ج - سرد ---- پایین

23) در تهیه کیک ، تخم مرغ اضافه شده به مایه کیک اگر خیلی باشد ، زمان بهم زدن و پخت را خواهد برد.

ب - گرم --- پایین

الف - سرد --- بالا

د - گرم --- بالا

ج - سرد ---- پایین

24) کیک شیفون پرتقال و نارگیل چگونه تهیه می شود؟.

الف - پس از طبخ کیک پرتقالی روی آن پودر نارگیل پاشید

ب - پس از طبخ کیک نارگیلی روی آن کرم و سس پرتقال بریزیم .

ج - کیک ساده تهیه کرده و کرمی مخلوط از پرتقال و نارگیل روی کیک بکشیم .

د - مایه کیک را آماده کرده و آب پرتقال و پودر نارگیل را داخل آن بریزیم .

25) در تهیه پای ها اصولاً میوه باید به چه صورت در خمیر قرار گیرد ؟.

الف - میوه بعد از پخت روی خمیر

ب - میوه قبل از پخت روی خمیر

ج - میوه لای دو خمیر قبل از پخت

د - میوه لابلای جند خمیر قبل و بعد از پخت

26) برای تهیه کیک های شیفون بهتر است از چه قالبی استفاده کنیم ؟

الف - قالب دیوار بلند کنگره ای میان خالی

ب- قالب دیواره کوتاه

ج- در سینی لبه بلندکیک را پخت دهیم

د- قالب دیواره کنگره ای

(27) برای کدامیک از کیک های زیر ته سینی را کاغذ نمی اندازیم؟

الف- کیک باقلوا

ب- کیک خرما

ج- کیک دو رنگ

د- کیک اسفنجی

(28) درجه ترموستات چهار فر دارای دمایی ... می باشد.

الف- ملایم

ب- کمی داغ

ج- گرم

د- نیم گرم

(29) 250 درجه سانتیگراد چند فارنهایت می باشد؟

الف- 482 فارنهایت

ب- 500 درجه فارنهایت

ج- 450 درجه فارنهایت

د- 470 درجه فارنهایت

(30) درجه حرارت و مدت زمان لازم برای پخت کیک ها و شیرینی ها با حجم زیاد به چه صورت باید باشد؟

الف- حرارت کم و مدت پخت طولانی

ب- حرارت زیاد و مدت پخت طولانی

ج- حرارت کم و مدت پخت کم

د- حرارت زیاد و مدت پخت کوتاه

(31) پنجره سیمی چه کاربردی دارد؟

الف- تزیین کیک

ب- خنک کردن کیک

ج- ریختن شکلات روی کیک

د- تزیین کیک با مارزپان

(32) مواد لازم جهت تهیه کرم پرتقالی

الف) زرده تخم مرغ، شکر، آب پرتقال، رنده پوست پرتقال، آرد، نمک

ب) آرد، شکر، کره، رنده پوست پرتقال، آب پرتقال

ج) آرد، نشاسته، شکر، آب پرتقال

د) نشاسته، شکر، آب پرتقال، کره، زرده تخم مرغ، رنده پوست پرتقال، نمک

(33) برای خوش طعم شدن کرم ها می توان؟

الف- بعد از سرد شدن با خامه فرم گرفته آن را مخلوط کرد.

ب- بعد از سرد شدن با کره زده شده آن را مخلوط کرد.

ج- مقداری پودر نارگیل با کرم مخلوط کرد.

د- روی حرارت کمی وانیل اضافه کرد.

34) در نصب کیک های چند طبقه کدام عبارت صحیح نیست ؟

الف - چوبها را باید 1 الی 2 سانتیمتر بالاتر از سطح کیک قرار داد .

ب - صفحه پلاستیکی که کیک طبقه بعد روی آن قرار می گیرد را روی آیسینگ کمی فشار دهید تا جای پایه ها مشخص شود.

ج - در طبقات زیرین در کیک آرد بیشتری مصرف کرد تا مقاومت بیشتر شود .

د - در طبقات زیرین با توجه به سنگینی طبقات بالایی 7 الی 12 چوب قرار گیرد.

35) پودر تخم مرغ به چه مقدار آب نیاز دارد؟

الف - یک واحد پودر تخم مرغ با سه واحد آب و یک ساعت بماند.

ب - یک واحد پودر تخم مرغ با دو واحد آب و دو ساعت بماند.

ج - دو واحد پودر تخم مرغ با یک واحد آب و یک ساعت بماند.

د - دو واحد پودر تخم مرغ با سه واحد آب و دو ساعت بماند.

36) یکی از عواملی که باعث سفت نشدن سفیده می گردد ؟

الف - زیاد بودن سفیده

ب - چرب بودن و خیس بودن ظرف

ج - کم بودن سفیده

د - سرد بودن سفیده

37) برای بدست آوردن رنگ زیتونی باید چه رنگهایی را ترکیب کرد؟

الف - یک قسمت سبز + یک قسمت بنفش

ب - دو قسمت سبز + یک قسمت آبی

ج - یک قسمت سبز + دو قسمت بنفش.

د - یک قسمت سبز + یک قسمت آبی .

38) باتکا چیست؟

الف - محلول کف دریا و شربت بار است .

ب - نام دیگر گلوکز است و مایعی غلیظ از شیر نارگیل می باشد.

ج - از نشاسته ذرت تهیه می شود و نام دیگر آن آیسینگ است . (در آیسینگ ها و ... کاربرد دارد

د - شربت ذرت است .

39) در فرم دادن خامه نکته حائز اهمیت چیست ؟

الف - میزان زیاد شکر و سرد بودن خامه

ب - سفت بودن خامه

ج - میزان کم شکر و سرد بودن خامه

د - ظرف دو جداره

40) مواد لازم در تهیه مرنگ چیست؟

الف - سفیده تخم مرغ - کرم تارتار - شکر - وانیل

ب - سفیده تخم مرغ - گلیسرین - شکر -

ج - سفیده تخم مرغ - گلوکز - شکر - وانیل

د - سفیده تخم مرغ - ژلاتین - شکر - وانیل

شماره	الف	ب	ج	د
26	*			
27	*			
28			*	
29	*			
30	*			
31		*		
32			*	
33	*			
34			*	
35	*			
36		*		
37	*			
38				*
39			*	
40	*			
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				

شماره	الف	ب	ج	د
1	*			
2	*			
3	*			
4			*	
5		*		
6	*			
7		*		
8			*	
9			*	
10		*		
11			*	
12				*
13				*
14		*		
15			*	
16	*			
17		*		
18	*			
19		*		
20		*		
21	*			
22	*			
23	*			
24				*
25			*	