

بهترین نوع کیک برای تهیه کیک تولد یا عروسی چیست؟

شیفون

(۲) مافین

اسفنجی

(۴) کیک مرمری

- برای تزئین کیک تولد بهتر است تزئین به کدامیک از روشهای زیر باشد؟

تزئین با گل

تزئین با میوه

تزئین با شابلن

با استفاده از الگو در اشکال مختلف و خمیر مارسپان و خمیر فوندانت

- زیباترین تزئین برای روی کیک نامزدی و عروسی چیست؟

گل رز طبیعی

گل رز چینی

گل رز از کره

از انواع گل‌های طبیعی و گل‌های شکری با خمیرهای مختلف

برای تزئین کیک در انواع مراسم از چه رویه‌هایی می‌توان استفاده کرد؟

کره‌ای، خامه، رویال، مارسپان، خمیر فوندانت

خامه و گل‌های مصنوعی

کره‌ای، خامه، ژلاتین

از خامه و میوه، پودر کاکائو

- خمیر مارسپان چه استفاده‌ای دارد؟

وسط کیک‌های دو طبقه قرار داده می‌شود.

از آن برای پخت کیک

رای لای کیک استفاده می‌شود.

برای روکش کیک‌ها و درست کردن گل و میوه و اشکال مختلف استفاده می‌شود.

رنگ‌کیک در مراسم نامزدی با هماهنگ باشد.

رنگ لباس عروس

(۲) آرایش عروس

عروس و داماد

(۴) تزئین گل

برای هر یک از میهمانان باید چند گرم کیک در نظر گرفته شود؟

۲۰۰ گرم

(۲) ۱۰۰ گرم

۱۷۰ گرم

(۴) ۵۰ گرم

ای تزئین کیک عروسی بهتر است؟

واع گل‌های طبیعی و گل‌های ساخته شده با فوندانت یا گام پیست و خمیرهای مختلف گل‌ها و تزئین‌های مصنوعی استفاده شود.
خامه و شکلات استفاده شود.
کرم‌ها و خامه استفاده شود.

نام مورد در کیک اسفنجی کاربرد ندارد؟

مرغ (۲) مایه خمیر

(۴) وانیل

زدن سفیده‌های تخم مرغ همزن باید چگونه باشد؟

از همزن باید برای زدن سفیده‌ها استفاده کرد.

را فقط باید مستقیم روی موا قرار داد.

حای همزن از قاشق فلزی می‌توان استفاده کرد.

برقی باید تمیز و بدون چربی باشد.

چه علتی برای زدن سفیده‌ها باید از کاسه‌های پلاستیکی خودداری کرد؟

می‌توان داخل آن زرده‌ها را ریخته و هم بزنیم.

می‌توان آن را در قالب و دیواره بلند بریزیم در ظرف پلاستیکی سفیده آب می‌اندازد.

زدن سفیده از کاسه پلاستیکی استفاده نشود زیرا چربی را در خود می‌گیرد و مانع پف کردن نمی‌شود.

در ظروف پلاستیکی فرم نمی‌گیرد.

ی مخلوط کردن مواد کیک از چه چیزی استفاده کنیم؟

(۲) کفگیر فلزی

(۴) قاشق

ی خنک شدن کیک‌ها از چه وسیله‌ای باید استفاده کرد؟

(۲) روی سنگ

(۴) روی سینی

مشبک

قالب

قالب‌های دیواره بلند مدت پخت و درجه حرارت فر چقدر باید باشد؟

۳۵۰ درجه فارنهایت

۳۵۰ درجه فارنهایت

۴۲۰ درجه فارنهایت

۴۲۰ درجه فارنهایت

۱۵- دلایل زمختی کیک اسفنجی کدام مورد است؟

- (۱) خوب مخلوط نشدن مواد
- (۲) داغ بودن فر و مدت طولانی در فر بودن
- (۳) کم زدن سفیده‌ی تخم‌مرغ
- (۴) بزرگ بودن قالب نسبت به حجم خمیر

۱۶- تشکیل یک قشر تخم‌مرغ در ته کیک علت آن کدام است؟

- (۱) زمختی کیک
- (۲) پف نکردن کیک
- (۳) زرده به حد کافی زده نشده است.
- (۴) چسبندگی کیک

۱۷- چه زمانی می‌توان به کیک اسفنجی یا شیفون خامه زده شود؟

- (۱) زمانی که پخته شد و تا گرم است.
- (۲) تا گرم است برش زده، خامه می‌زنیم.
- (۳) زمانی که پخته و پودر قند را روی آن ریختید.
- (۴) وقتی که کیک کاملاً خنک شد.

۱۸- اگر سفیده‌ها با دور کند همزن بزنیم چه می‌شود؟

- (۱) پف می‌کند.
- (۲) آب می‌اندازد.
- (۳) زرد می‌شود.
- (۴) فرم می‌گیرد.

۱۹- مواد لازم کیک اسفنجی کدام گزینه صحیح است؟

- (۱) آرد، شکر، وانیل
- (۲) تخم‌مرغ، آرد، بیکینگ پودر
- (۳) تخم‌مرغ، آرد، شکر، وانیل
- (۴) تخم‌مرغ، وانیل، بیکینگ پودر

۲۰- برای صاف کردن خامه سطح روی کیک از چه وسیله‌ای باید استفاده کرد؟

- (۱) لیسک
- (۲) چاقوی بزرگ
- (۳) پالت
- (۴) قاشق چوبی پهن

۲۱- برای تزئین روی کیک کدام یک از وسایل زیر استفاده می‌شود؟

- (۱) انواع ماسوره و کیسه
- (۲) لیسک
- (۳) کاردک و ابزارهای مختلف
- (۴) از کیسه ماسوره، پالت و ابزارهای مختلف

۲۲- در هنگام زدن خامه کدام مورد تأثیر روی زمان فرم گرفتن خامه دارد؟

- (۱) دمای محیط
- (۲) اندازه سفیده‌ها
- (۳) اندازه پودر قند
- (۴) مخلوط کردن سفیده با شکر

۲۳- برای تهیه کیک‌ها چه مدت قبل فر را باید روشن کرد؟

(۱) حدود ۳۰ دقیقه قبل

(۲) حدود ۱۵ دقیقه قبل

(۳) حدود ۱۰ دقیقه قبل

(۴) حدود ۵ دقیقه قبل

۲۴- رعایت نکردن چه نکاتی باعث خسارت بهداشتی و اقتصادی صاحب کسب می‌شود؟

(۱) عدم رعایت نکات ایمنی و انضباط

(۲) عدم رعایت بهداشت فردی و اجتماعی

(۳) عدم رعایت اصول اخلاقی

(۴) عدم رعایت اصول مالی

۲۵- عوامل مؤثر بر محیط یک کارگاه را نام ببرید؟

دما، نور، باکتری

نور، رطوبت، باکتری

فیزیکی، فیزیولوژیکی، شیمیایی

رطوبت، مواد شیمیایی، مواد فیزیکی

۲۶- ناهموار بودن زیر دستگاه‌های برقی چه تأثیری بر دستگاه می‌گذارد؟

دستگاه صدای بیشتری ایجاد می‌کند.

محورهای گردنده دستگاه زود خراب شود.

عمر دستگاه کم شود.

دستگاه خوب کار نمی‌کند.

۲۷- در صورت نبودن کپسول آتشنشانی، آتش را چگونه خاموش می‌کنیم؟

با استفاده از شن، ماسه و پتوی خیس

پنجره‌ها را باز می‌کنیم و از پتوی خشک استفاده می‌کنیم.

با استفاده از آب آن را خاموش می‌کنیم.

با استفاده از باد و فشار آتش را خاموش می‌کنیم.

۲۸- مواد دارویی و شیمیایی را هرگز

در بطری‌های پلاستیکی قرار دهیم.

در بطری‌های نوشابه و شیشه‌های رنگی قرار ندهید.

در شیشه‌های رنگ تیره قرار دهیم.

در قوطی دربسته قرار دهیم.

۲۹- در مورد ایجاد فضای یک کارگاه رعایت کدامیک از موارد ذیل لازم است؟

- (۱) تأمین نور برای روشنایی کارگاه
- (۲) تزئینات مناسب برای کارگاه
- (۳) نصب درجه دماسنج و رطوبت سنج
- (۴) تأمین نور و نصب درجه دماسنج، کپسول آتش نشانی و جعبه کمک‌های اولیه

۳۰- در محیط کار به چه مواردی باید توجه کرد؟

- (۱) کف کارگاه پوشیده از موزائیک یا سنگ باشد و نصب جعبه کمک‌های اولیه
 - (۲) نصب کپسول آتش نشانی و پوشاندن کف با سرامیک
 - (۳) نصب جعبه کمک‌های اولیه و پوشاندن کف با پارکت
 - (۴) نصب کپسول آتش نشانی، جعبه کمک‌های اولیه و پوشاندن کف با موزائیک یا سنگ
- ۳۱- کف کارگاه شیرینی‌پزی بهتر است باشد و دیوارهای تا زیر سقف باشد.

- (۱) سنگ، کاغذ دیواری
- (۲) موکت، کاغذ دیواری
- (۳) کاشی، موزائیک
- (۴) موزائیک یا سنگ، کاشی

۳۲- عوامل موثر بر محیط کار؟

- (۱) فیزیکی، فیزیولوژیکی، شیمیایی، بیولوژیکی
- (۲) نور، دما، رطوبت، باکتری‌ها
- (۳) فیزیکی، نور، دما
- (۴) فیزیولوژیکی، شیمیایی، نور، دما

۳۳- برای جلوگیری از رشد میکروب‌ها باید

- (۱) محیط کار قابل ضدعفونی باشد
- (۲) محیط کار قابل شستشو و کاملاً خشک و ضدعفونی باشد.
- (۳) نور کافی نداشته باشد.
- (۴) محیط گرم و مرطوب باشد.

ردیف	سطح سوالات	گزینه صحیح	ردیف	سطح سوالات	گزینه صحیح
۱	آسان	۳	۱۸	متوسط	۲
۲	آسان	۴	۱۹	متوسط	۳
۳	آسان	۴	۲۰	آسان	۳
۴	آسان	۱	۲۱	آسان	۴
۵	آسان	۴	۲۲	آسان	۱
۶	آسان	۱	۲۳	آسان	۲
۷	آسان	۲	۲۴	سخت	۱
۸	آسان	۱	۲۵	آسان	۳
۹	آسان	۲	۲۶	متوسط	۲
۱۰	آسان	۴	۲۷	متوسط	۱
۱۱	متوسط	۳	۲۸	سخت	۲
۱۲	آسان	۳	۲۹	متوسط	۴
۱۳	آسان	۱	۳۰	متوسط	۴
۱۴	متوسط	۱	۳۱	آسان	۴
۱۵	متوسط	۲	۳۲	متوسط	۱
۱۶	سخت	۳	۳۳	متوسط	۲
۱۷	متوسط	۴			