

## - چهار مورد از نکات لازم برای تهیه انواع کیک‌ها را توضیح دهید.

۱- آردی که برای تهیه کیک مصرف می‌شود باید از بهترین نوع نرم و سفید باشد. ۲- مواد لازم را قبلاً اندازه‌گیری نمائیم ۳- فر را قبلاً آماده و روشن نمائیم ۴- در زمانی که به کیک بکینگ پودر زده‌اید مطلقاً در فر را باز نکنیم ۵- قالب مخصوص را از قبل آماده نمائیم.

## ۲- طرز نگهداری کیک‌هایی که بوسیله روغن یا کره پخته می‌شود را توضیح دهید.

کیک‌هایی که بوسیله روغن یا کره پخته می‌شوند مطلقاً در یخچال قرار ندهید چون سفت می‌شود بلکه برای نگهداری، آنها را در کیسه نایلون با ظرف‌های در بسته محفوظ کنید.

## ۳- چند اصطلاح مهم در شیرینی‌پزی را نام برده و یکی را به دلخواه توضیح دهید.

قوام آوردن - فرم گرفتن خامه - سفت شدن سفیده - شکر زدن - کارامل کردن - ور آمدن

## ۴- نکته مهم در کارامل کردن چیست؟

نکته مهم در کارامل شدن این است که شربت موقع طلایی شدن نسوزد زیرا تلخ شده و قابل استفاده نیست.

## ۵- تفاوت شربت کارامل با سایر شربت‌ها در چیست و کجا مورد استفاده قرار می‌گیرد؟

تفاوت شربت کارامل با سایر شربت‌ها در این است که شربت کارامل دارای رنگ خرمایی خوشرنگ و عطر مطبوعی است و اغلب در کرم‌ها و بستنی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

## ۶- اصطلاح ور آمدن در کجا به کار می‌رود؟ آن را به طور کامل بیان کنید.

این اصطلاح در مورد خمیرهایی به کار می‌رود که دارای مایع خمیر است و بعد از دو ساعت بالا آمده و پف می‌کند و حجم آن دو برابر شده که این عمل باعث پوکی نان می‌شود و در شیرینی جات باعث راحت باز شدن و ترد شدن شیرینی و نانها می‌شود..

## ۷- چه موقع خمیر حالت لاستیکی پیدا می‌کند؟

اگر خمیری که دارای مایع خمیر است و پس از استراحت ور آمده بیش از حد بماند حالت لاستیکی پیدا می‌کند و در موقع پهن کردن مرتب جمع می‌شود و قابل استفاده نیست.

## ۸- عمل کارامل کردن شکر را توضیح دهید.

کارامل کردن شکر آن است که شکر را در ظرفی روی حرارت ملایم قرار داده، بدون اینکه قاشق یا وسیله‌ای دیگر داخل آن کنیم؛ و ظرف را آرام روی شعله حرکت داده، تا ذرات شکر آب شده و شربت غلیظی به وجود آید فقط باید مواظب باشیم که نسوزد که تلخ می‌شود

## ۹- چه موقع شربت یا مربا شکر می‌زند و برای رفع آن چه باید کرد؟

زمانی مربا یا شربت شکر می‌زند یا بیش از حد لازم جوشانده شود یا آن که شکر آن زیاد باشد برای رفع این کار باید شربت یا مربا را با کمی آب جوش و مقداری جوهر لیمو دوباره جوشانده تا شکر آن از بین برود.

۱۰- از سفت شدن سفیده در چه مواقعی استفاده می‌کنیم و برای تهیه آن چه نکاتی را باید رعایت کنیم؟

سفت شدن سفیده حالتی است که برای تهیه اغلب شیرینی‌جات و تزئین شیرینی از آن استفاده می‌شود و برای تهیه آن باید اولاً ظرف و همزن کاملاً تمیز باشد دوم اینکه به حدی زده شود که از ظرف نریزد ضمناً سفیده را باید در ظرفهای لعابی ملامین و چینی زد.

۱۱- در پخت شیرینی‌جات معمولاً چه درجه حرارتی را باید استفاده کنیم؟

معمولاً در پخت اغلب شیرینی‌ها از ۳۵۰ درجه فارنهایت استفاده می‌شود و از گازهایی که درجه آن سانتی‌گراد است از ۱۷۵ درجه استفاده می‌کنیم.

۱۲- یک پیمانه آرد ، شکر ، پودر قند و روغن برابر چند گرم است؟

یک پیمانه آرد برابر ۱۵۰ گرم، یک پیمانه شکر برابر ۱۵۰ گرم، یک پیمانه پودر قند برابر ۱۱۵ گرم و یک پیمانه روغن برابر ۱۵۰ گرم است

۱۳- هل برچند نوع است و از کدام نوع آن در شیرینی‌جات و به چه صورت مصرف می‌شود؟

هل بر دو نوع است ؛ نوع سفید و سبز – در مصرف شیرینی‌جات از نوع سبز استفاده می‌شود که باید آن را کامل در آسیاب نرم کرد و از الک رد کرد این کار را آنقدر تکرار می‌کنیم تا چیزی از مواد باقی نماند و همه نرم شود.

۱۴- از زعفران به چه صورت استفاده می‌کنیم؟

زعفران را همیشه در آسیاب و یا هاون‌های کوچک و بدون اضافه کردن قند و یا شکر خوب نرم می‌کنیم چون این دو باعث خنثی شدن رنگ زعفران می‌شوند.

۱۵- وسایلی را که در شروع کار شیرینی‌پزی به آنها احتیاج داریم را نام ببرید.

این وسایل عبارتند از: گاز همراه با فر – یخچال – همزن برقی – وزنه – انواع قالب‌های شیرینی‌پزی و انواع سینی

۱۶- در شروع کار شیرینی‌پزی چه نکاتی را باید رعایت کرد؟ توضیح دهید.

در درجه اول نظافت و بهداشت باید رعایت شود بنابر این دست‌ها باید تمیز ، ناخن‌ها کوتاه و موقع انجام کار حتماً با روپوش یا پیش‌بند باشیم. موهایی سر باید به وسیله دستمالی بسته باشد تا هنگام کار مشکلی ایجاد نشود.

۱۷- در مورد استفاده از مواد چه نکاتی را باید رعایت کنیم؟

در مورد استفاده از مواد دقت کنیم که کاملاً تازه و مرغوب باشد مثلاً تخم‌مرغ حتماً باید تازه باشد و در یخچال نگهداری شود و در مواقع لزوم یک ساعت قبل از شروع به کار از یخچال بیرون آوریم تا گرمای طبیعی به خود بگیرد. آرد مورد نظر برای شیرینی‌جات حتماً باید از نوع مرغوب و آرد شیرینی‌پزی تهیه شود و آن را داخل پلاستیک در یخچال نگهداری کنیم.

۱۸- آیا شربت بار همان شربت قوام آمده است؟ توضیح دهید.

بله وقتی که شربت قوام آمد به آن جوهر لیمو می‌زنند که به یک کیلوگرم شکر ۱/۲ قاشق چای‌خوری جوهر لیمو اضافه کرده و با حرارت ملایم آرام می‌پزند و به شربت آماده شده بار می‌گویند.

**۱۹- آیا در پخت شیرینی از هر نوع روغنی می‌توان استفاده کرد؟ توضیح دهید.**

روغن مورد مصرف در شیرینی تقریباً با روغنی که در خانه به مصرف غذا می‌رسانیم فرق می‌کند. این روغن باید از نوع صاف و یک دست باشد که مخصوص این کار است و در مواقعی که گفته می‌شود از روغن جامد استفاده شود حتماً باید جامد مصرف شود و در هنگامی که مایع می‌گویند حتماً باید مایع مصرف شود. روغن یا کره را هم قبل از مصرف باید در محلی قرار دهیم که کمی نرم شود.

**۱۹- منظور از قوام آوردن چیست؟ توضیح دهید.**

اصطلاح قوام آوردن معمولاً در پختن مرباها و شربت‌ها می‌باشد. به این صورت است که وقتی شربت یا مربا از حالت آبکی درآمد و رو به غلیظی رفت. مقداری از آن را در ظرفی ریخته، می‌گذاریم سرد شود و به وسیله دو انگشت آن را امتحان می‌کنیم. باید بین دو انگشت ایجاد نخ کند که این حد قوام آن است.

**۲۰- منظور از غلیظ شدن زرده چیست؟**

با زدن به وسیله همزن غلیظ و سفید می‌شود که این کار خود باعث از بین رفتن بوی تخم‌مرغ می‌شود وقتی از زرده با قاشق برمی‌داریم کاملاً کش پیدا می‌کند.

**۲۱- جهت فرم گرفتن خامه چگونه عمل می‌کنیم؟**

برای هر ۲۵۰ گرم خامه دو عدد سفیده تخم‌مرغ، ۱/۴ لیوان پودر قند و ۱/۴ قاشق چای‌خوری وانیل به این طریق مخلوط می‌کنیم: اول سفیده و پودر قند و وانیل را با قاشق مخلوط کرده سپس خامه را که حتماً باید تازه باشد، داخل آن می‌ریزیم و ظرف حاوی آن‌ها را بر روی آب و یخ قرار داده و با همزن شروع به هم زدن می‌کنیم تا فرم گرفته سفت شود.

**۲۲- خامه فرم گرفته به چه مصارفی می‌رسد؟**

برای مالیدن روی کیک‌ها و شیرینی‌ها و تزئین کرم‌ها و ژله‌ها

**۲۳- مواد لازم و طرز تهیه کرم شکلات را بنویسید؟**

مواد لازم: شیر، آرد، کاکائو، شکر، وانیل، خامه – طرز تهیه: تمام مواد، بجز خامه را در ظرفی ریخته روی حرارت مرتب هم می‌زنیم تا مایع صاف و یکدست شود حرارت باید ملایم باشد بعد از پختن و غلیظ شدن مایع آماده را می‌گذاریم خنک شود بعد از خنک شدن خامه را اضافه کرده با هم مخلوط می‌کنیم.

**۲۴- مواد لازم جهت تهیه شربت باقلوا را توضیح دهید.**

مواد لازم: شکر، آب و گلاب را مخلوط کرده روی حرارت قرار داده تا جوش آید این شربت نباید غلیظ شود چون سطح باقلوا شکرک می‌زند.

**۲۵- مافین چیست و دو نوع آن را نام ببرید؟**

مافین ها کیک های کوچکی هستند شبیه کیک یزدی با این تفاوت که چربی و شیرینی این کیک ها کم است و تهیه آن بسیار راحت تر است. مانند مافین پرتقال ، مافین کشمش و گردو.

#### ۲۶- چهار نوع شیرینی نام ببرید که بدون استفاده از فر تهیه می شود؟

شیرینی گل ، لوز نارگیل ، سوهان عسلی ، برشتوک نخودچ

#### ۲۷- میلک شیک چیست؟

یک نوع نوشیدنی که به همراه شیر با اسانس های مختلف و بستنی مخلوط می شود مانند شیک شیر شکلاتی، شیک توت فرنگی

#### ۲۸- چهار نوع دسر نام ببرید که در آن تخم مرغ بکار نرفته باشد.

دسر ماست ، دسر زرد آلو ، موس آلبالو ، دسر آلاسکا ، فالوده کرمانی ، مسقطی ، کرم شیر

#### ۲۹- طرز تهیه کمپوت را بیان کنید.

برای تهیه کمپوت معمولاً برای هر یک کیلوگرم میوه یک لیوان شکر و ۲/۵ لیوان آب لازم است و باید دقت کرد که میوه ضمن پختن له نشود و فرم خود را از دست ندهد.

#### ۳۰- چهار نکته از نکات ایمنی در کارگاه را بیان کنید.

۱- همواره سعی نمایید از سیلندرها و رگلاتورهای گاز مطابق استاندارد استفاده نمایید. ۲- هنگام روشن کردن اجاق گاز ابتدا کبریت را روشن کرده سپس اقدام به باز کردن شیر اجاق بنمایید. ۳- نصب دستگاه (اعلام خطر گاز) در نزدیکی اجاق گاز ، شما را به موقع از وجود نشت گاز با زدن آژیر آگاه سازد.

۴- کپسول آتش نشانی در یک محل مطمئن و دور از آتش نصب شده و می بایست به طور سالیانه و نیز پس از هر بار استفاده مجدداً پر شود.

#### ۳۱- آرد گندم را تعریف کنید.

آرد گندم پودر نرم و سفیدی است که حاصل از آسیاب کردن آندوسپرم گندم بوده به طوری که تمامی ذرات آن از الک ۱۸۰ میکرون قابل عبور است و آرد با استخراج پایینی است که دارای پروتئین کمی است و برای تهیه کیک و شیرینی مناسب است.

#### ۳۲- انواع آرد گندم را نام ببرید .

آرد ۲۰۰۰ ، آرد ۴۰۵ ، آرد ۵۰۰ و ۶۰۰ ، آرد ۷۰۰ ، آرد ۱۰۵۰ و ۱۲۰۰ ، آرد ۱۵۰۰ ، آرد تیره یا آرد سنگک می نامند جهت نان های تیره یا نان سنگک مناسب است.

#### ۳۳- آرد ۲۰۰۰ چه نوع آردی است؟

این آرد را ، آرد مرحله آخر می نامند که از لایه خارجی دانه می باشد به تنهایی قابل پخت نمی باشد و جهت نان های رژیمی می تواند مورد استفاده قرار گیرد.

#### ۳۴- منظور از آرد روشن چیست؟

همان آرد ۵۰۰ و ۶۰۰ می باشد که این آرد را ، آرد روشن ۱ و ۲ می نامند و برای تهیه کیک نان های مخلوط روشن و نان های روشن اروپایی به کار می روند. آرد روشن ۱ را سابقاً دوصفر و آرد روشن ۲ را آرد صفر می نامیدند که درجه استخراج آن ۶۵- ۷۰ درصد است.

### ۳۵- جهت تهیه نان ساندویچی و نان بربری چه آردی مناسب است؟

آرد ۷۰۰، این آرد کامل آندوسپرم می نامند که آرد نسبتاً روشنی است که ذرات سبوس آرد در سطح پایینی قرار دارد جهت نان های نسبتاً روشن اروپایی نان ساندویچی و نان بربری مناسب است.

### ۳۶- از طریق الك کردن آرد به چه نتایجی می رسید؟ ذکر چهار مورد.

- ۱- ناخالصی های آرد جدا می گردد. ۲- ذرات به هم چسبیده آرد از هم جدا می گردد. ۳- بازدهی خمیر افزایش می یابد.
- ۴- مخمرها و باکتری ها تکثیر می یابند ۵- بوی نا و کپک زدگی آرد کاهش می یابد.

### ۳۷- آرد بی رنگ چیست؟

آرد بی رنگ آردی است که پیگمنت زرد آن استخراج شده و به رنگ سفید در آمده است. با استفاده از مواد شیمیایی که حاصل عوامل اکسید کننده هستند آرد را در طی نگهداری و رساندن بی رنگ می نمایند.

### ۳۸- طریقه نگهداری آرد را توضیح دهید.

آرد می بایست در محلی خنک که عاری از رطوبت و بوی نم باشد و در آنجا تهویه کامل انجام شود نگهداری کنیم.

### ۳۹- طعم دهنده ها به چند صورت می باشد؟ مثال بزنید.

طعم دهنده ها ، چاشنی ها و افزودنی ها به صورت طبیعی یا مصنوعی بسیار متنوع است که شامل: پودر کاکائو، قهوه ، نسکافه ، هل سبز و سفید ، زنجبیل ، دارچین ، زعفران ، جوز هندی ، نمک ، گلاب ، اسانس های مایع مانند وانیل مایع ، وانیل و اسانس ادویه جات

### ۴۰- انواع پوک کننده ها را نام ببرید.

بکینگ پودر ، نمک میوه ، انواع مخمرها ، پرازین و جوش شیرین که در حال حاضر مصرف آن ممنوع گردیده است.

### ۴۱- ژل کننده ها را توضیح دهید.

ژل کننده ها ، شامل: آگار آگار ، ژلاتین ، انواع صمغ ها ، پکتین (که در بعضی میوه ها و سبزیجات ریشه ای مثل سیب و شغلم موجود است) نشاسته ، ثعلب و موم زنبور عسل

### ۴۲- سفید کننده ها را بیان کنید.

سفید کننده ها شامل: سفید تخم مرغ (برای سفید کردن شربت ها) کف دریا (که از صدف ماهی مرکب گرفته میشود و پودر آن در بعضی از ترشی ها حل می شود) به همین دلیل پس از اضافه کردن ترشی مثل سرکه و جوهر لیمو به شربت ها در مرحله پخت ، کف دریا را هم برای زلال شدن شربت اضافه می کنند.

### ۴۳- نگهدارنده ها یا مواد ضد فساد را نام ببرید.

شامل گلوکز مایع (پادکا) ، کرم تارتار ، گلیسرین ، سرکه جوهر لیمو ، سوربیتول

#### ۴۴- کاربرد نمک میوه را بنویسید.

نمک میوه ترکیبی است از اسید سیتریک (جوهر لیمو) ، جوش شیرین و شکر که برای هوا دهی در کیک های لقمه ای به کار می رود.

#### ۴۵- اقسام رنگ های خوراکی را توضیح دهید.

رنگ های خوراکی (طبیعی و مصنوعی) بعضی از مواد فقط برای دادن رنگ های دلپذیر در شیرینی ها ، نان ها و غذاها استفاده می شود که ممکن است علاوه بر رنگ ، طعم و مزه غذا را نیز تغییر مطلوب بدهد. مانند زعفران ، زردچوبه ، رب گوجه فرنگی ، گلرنگ و یا ممکن است از رنگ های بعضی از سبزیجات و میوه جات برای تغییر رنگ کرم یا خامه استفاده کرد مانند رنگ آلبالو ، شاهتوت ، توت فرنگی و چغندر و رنگ های مصنوعی که باید دارای استاندارد باشد

#### ۴۶- قند اینورت چگونه تهیه می شود؟

چنانچه محلول شکر در مجاورت یک اسید قوی مانند اسید سیتریک (جوهر لیمو) حرارت داده شود به قند اینورت تبدیل می گردد.

#### ۴۷- شکر قهوه ای چیست؟

شکری است که تصفیه نشده و حاوی مقدار کمی ملاس چغندر است و تیره تر از شکر تصفیه شده معمولی است و شکر قهوه ای نام دارد.

#### ۴۸- آیا کره نباتی همان مارگارین می باشد؟ توضیح دهید.

بله به علت گران قیمت بودن کره حیوانی مشابه آن از طریق امولسیون کردن ۲- ۱۵ درصد آب یا شیر در روغن های نباتی به دست می آید.

#### ۵۰- وسایلی که در مراحل کار قنادی مورد نیاز است نام ببرید؟ ( ذکر ۴ مورد).

ج: گاز همراه با فر- یخچال- همزن برقی- وزنه- انواع سینی و قالب های شیرینی پزی.

#### ۵۱- هنگام تهیه مواد مورد نیاز در قنادی به چه نکاتی باید توجه کرد؟ ( ذکر ۲ مورد)

ج: ۱) از مواردی که کاملاً تازه و مرغوب باشد استفاده کنیم و از مواردی که از کیفیت و کمیت آن مطلع نیستیم در کار استفاده نکنیم. ۲) آرد مورد نظر برای شیرینی پزی جات حتماً باید از نوع مرغوب که به نام آرد اهواز معروف است تهیه شود. ۳) آرد نخود چي و آرد برنج را که برای مصرف در نوعی شیرینی که از شیرینی های اصیل ایرانی است از نوع مرغوب سالم باشد ۴) پودر قند که همان پودر شکر است حتماً به وسیله آسیاب خوب نرم شده باشد.

#### ۵۲- منظور از امولسیون چیست؟

یعنی حل کردن ماده ای در ماده دیگر. مثل اضافه کردن لیستین در روغن نباتی

#### ۵۳- اندازه های زیر را در مقایسه با گرم بنویسید؟

ج: ۱ لیوان آب و روغن (۲۵۰ گرم) ۱ لیوان آرد (۱۲۵ گرم) ۱ قاشق سوپخوری شکر (۲۵ گرم)

۱ قاشق سوپخوری روغن (۲۰ گرم).

#### ۵۴- علت خوابیدن پف کیک و ترک خوردن سطح کیک پس از پخت را بنویسید؟

ج: علت خوابیدن پف کیک باز کردن درب فر در اوایل پخت زیرا کیک هایی که بکینگ پودر دارد در ابتدای پخت نباید در فر را باز کرد و علت ترک خوردن سطح کیک داغ بودن بیش از حد فر می باشد.

#### ۵۵- منظور از طبخ بن ماری چیست؟

ج: معمولاً برای غذاها و کرم هایی می باشد که می خواهیم روی شعله مستقیم قرار نگیرد و در نتیجه این عمل غذا یا کرم لطیف تر می شود.

#### ۵۶- مواد لازم شیرینی نخود چي و طرز تهیه آن را بنویسید؟

آرد نخود چي- پودر قند- روغن جامد- هل- زعفران- روغن نرم را با پودر قند خوب مخلوط کرده سپس آرد و زعفران و هل را کم کم اضافه کرده و مخلوط می کنیم تا یکدست شود و اگر گلوله ای از آن در دست درست کردیم پخش نشود سپس قالب زده و در سینی چیده و در فر می پزیم.

۵۷- در پخت برخی از شیرینی ها و بیسکویت ها ی که در آن کره به کار می رود هنگام پخت روغن در فر پهن می شود علت چیست؟

ج: یا روغن نسبت به آرد بیشتر مصرف شده و یا روغن مخصوص آشپزی که چربی بیشتری دارد استفاده شده بنابراین بهتر است که روغن مناسب قنادی (روغن صاف) استفاده شود و در ضمن آرد را با دقت وزن کرد.

#### ۵۸- روش استفاده از آهک برای طبخ بعضی از مرباها و نقش آن را بنویسید.

ج: باید آهک را در آب سرد مخلوط کرده و نیم ساعت استراحت بدهید سپس از آب زلال آن استفاده کنیم. مصرف آب آهک برای مربای پوست هندوانه و خیار و بادمجان موجب شکننده و ترد شدن و شفاف شدن آن می شود.

#### ۵۹- برای جلوگیری از پوسته بستن روی کرم ها چه باید کرد؟

ج: بهتر است پس از پختن یکی دو قاشق شکر روی سطح کرم بپاشید.

#### ۶۰- شرایط نگهداری آرد را بنویسید:

ج: آرد باید در محلی خنک که عاری از رطوبت و بوی نم باشد و در انجا تهویه کامل انجام شود نگه داری کنیم

#### ۶۱- مواد تزئینی و مواد خشک کمکی شامل چه مواردی است نام ببرید؟

ج: مواد تزئینی = تخم خرفه- خشخاش- سیاه دانه-کنجد

مواد خشک کمکی= نارگیل- پور نارگیل- مغز پسته- مغز بادام

#### ۶۲- آرد برنج چگونه تهیه می شود و موارد مصرف آن را بنویسید؟

ج: برنجی که از قبل شسته وخیسانده بعد روی دستمال گذاشته تا کمی آب آن گرفته شود سپس آن را آسیاب کرده و چندین بار الک کرده و بعد پهن می کنیم تا کاملاً خشک شود و برای تهیه نان برنجی و محصولات دیگر قنادی مصرف می شود همچنین برای ترد کردن شیرینی مقداری آرد برنج به خمیر شیرینی اضافه میکنند.

#### ۶۳- موارد استفاده از تلعب را بنویسید؟

ج:در بستنی سازی و غلیظ کردن مرباها مورد مصرف می باشد.

۶۴- کرم تارتار چیست و در چه مواقعی مورد استفاده قرار می گیرد؟

ج: نمک اسیدی تار تار یک اسید است به صورت کریستال یا پودر در دسترس می باشد که در بکینگ پودر برای آزاد کردن از دی اکسید کربن و افزایش حجم نان به کار می رود.

۶۵- اسید سیتریک (جوهر لیمو) چیست و در چه موردی استفاده دارد؟

ج: از ملاس چغندر قند و نیشکر بدست می آید و برای حفظ رطوبت شیرینی حالت و محصولات ژله و آب نبات و طعم دهی به این مواد و همچنین برای جلوگیری از شکرک زدن شکر مورد استفاده قرار می گیرد.

۶۶- آگار آگا چیست؟

ج: ماده خشک جاذب اله طوبه ای است که از الک های قرمز دریای استخراج می شود.

۶۷- قندها به چند گروه تقسیم می شود؟

ج: طبیعی و مصنوعی

۶۸- مهم ترین قندهایی ساده را نام ببرید؟

ج: گلوکز - فروکتوز - گالاکتوز.

۶۹- نقطه ذوب شکر را بنویسید؟

ج: شکر در حرارت بیش از ۱۶۰ درجه سانتی گراد رسیده و رنگ آن تغییر کرده و قهوه ای می شود.

۷۰- بارکشته چیست؟

ج: همان شربت اینورت است وقتی شکر را با آب روی حرارت جوش آورند سپس به آن جوهر لیمو اضافه می کنیم.

۷۱- مزایای شربت اینورت را بنویسید؟

ج: شکرک نزدن- شیرینی بیشتر- قهوه ای شدن سریعتر. حفظ رطوبت شیرینی پخته شده و نرم ماندن آن.

۷۲- موارد استفاده از مایه خمیر را بنویسید؟

ج: موجب پوکی و هوا دهی خمیر می شود.

۷۳- برای سفید کردن شکر از ----- می توان استفاده کرد؟ سفیده تخم مرغ

۷۴- باتکا چیست؟

ج: از نشاسته سیب زمینی تهیه می شود و نام دیگر آن گلوکز نباتی است.

۷۵- روغن صاف چگونه روغنی است؟

ج: چنانچه روغن هیدروژنه دارای بافت یکدست و یکنواختی باشد به آن روغن صاف می گویند و در اثر سرد کردن سریع روغن هیدروژنه به وجود می آید.

۷۶- روغن مناسب برای شیرینی پزی چه روغنی است؟



ج: روغن صاف

۷۷- اقسام کره را نام ببرید؟ ج: حیوانی، نباتی، یا مارگارین

۷۸- امولسیون را تعریف کنید؟

ج: یعنی حل کردن ماده ای در ماده دیگر مثل اضافه کردن لیستین و روغن نباتی

۷۹- همورنیزه را تعریف کنید؟

ج: یعنی مخلوط کردن چربی به صورت گلوله های ریز در شیر مانند شیراسترلیزه شده.

۸۰- مایه خمیر را تعریف کنید؟

ج: موجود زنده تک سلولی است که انرژی حیاتی خود را از سوخت و ساز مواد قندی و تبدیل آن به گاز کربنیک و الکل بدست می آید.

۸۱- آب آهک در پخت چه مرباهایی به کار می رود؟

ج: پوست هندوانه- بادمجان- کدو- خیار

۸۲- مصرف آب آهک چه مزیتی دارد؟

ج: باعث شکننده شدن، ترد شدن و شفاف شدن می شود.

۸۳- ویژگی های ظاهری یک نان خوب و مرغوب چیست؟

ج: ( شکل و رنگ کاملاً یکنواخت باشد. نان و حجم مطلوب و همچنین سطح براق و قهوه ای یا و طلایی باشد.

۸۴- ویژگی نان خوب از نظر داخلی چیست؟

ج: از نظر داخلی بوومزه نان است که دارای بافت یکسان معطر- خالص- خوشبو و به راحتی در دهان جویده شود.

۸۵- برای طبخ مرباها زمان جوشاندن آنها بستگی به چه چیزهای دارد؟

ج: کم آبی یا پر آبی نوع میوه می باشد.

۸۶- مدت پخت کیک در ظرف های دیواره کوتاه مانند سینی حدوداً چقدر است:

بیست دقیقه

۸۷- در دسر ماست کدام کمپوت استفاده می شود؟

کمپوت آناناس

۸۸- برای تهیه لوز بادام ابتدا چه می کنیم؟

ج: شکر را همراه با آب و گلاب روی حرارت قرار داده می جوشانیم

۸۹- کاربرد ژلاتین در دسر ها برای ----- است؟

بسته شدن است

۹۰- اندود کردن چیست؟

ج: مالیدن هر گونه مایعی مانند زرده تخم مرغ. سفیده تخم مرغ انواع شربت ها و غیره را گویند.

۹۱- برای ریختن بیکنینگ پودر در داخل مایه کیک بهتر است آن را با کدام یک از مواد زیر مخلوط کنیم؟ آرد

۹۲- علت سفت نشدن سفیده تخم مرغ هنگام زدن آن چیست؟

مخلوط شدن کمی زرده با آن- کهنگی تخم مرغ- چرب بودن ظرف- خیس بودن همزن یا ظرف .

۹۳- علت ترک خوردن سطح کیک چیست؟

داغ بودن بیش از حد فر

۹۴- فرق بین کیک یزدي و مافین چیست؟

چربی و شیرینی مافین کم تر از کیک یزدي است و تهیه آن راحت تر است.

۹۵- نام دیگر برشتوک نخودچی چیست؟ شیر مرغ

۹۶- برای تهیه اغلب شیرینی ها و کیک ها بهتر است فر را چند دقیقه قبل روشن کنیم؟

پانزده دقیقه

۹۷- مدت پخت کدامیک از مرباها کوتاهتر است؟ توت فرنگی

۹۸- برای خامه زدن روی کیک و اطراف آن از چه وسیله ای استفاده می کنیم؟

کاردک یا پالت

۹۹- در چه نوع شیرینی ۳ نوع آرد بکار می رود ؟ پادرازی

۱۰۰- آرد شکر پاره چیست؟

آرد جوانه گندم