

## سئوالات کیک ساز - ترساز

1- مواد لازم تهیه کرم پاتیسیر؟

- الف) تخم مرغ - شیر - شکر - آرد - وانیل خامه  
 ج) تخم مرغ - نشاسته - شیر - شکر - وانیل  
 ب) سفیده تخم مرغ - آب - آرد - وانیل - شکر  
 د) زرده تخم مرغ - آرد - برنج - وانیل - شکر

2- پاند کیک چه نوع کیک می باشد؟

- الف) کیک که چربی و شیرینی بیشتری دارد.  
 ج) کیک که مانند شیرینی خشک باشد.  
 ب) کیک که چربی و شیرینی کمتر دارد.  
 د) کیک که مانند کیک تر می باشد.

3- فرق بین ژلاتین و آگار آگار چیست؟

- الف) آگار آگار در یخچال می بندد و ژلاتین در دمای معمولی  
 ب) ژلاتین در یخچال می بندد و آگار آگار در دمای معمولی  
 ج) از ژلاتین در تهیه انواع دسر استفاده می شود از آگار آگار در تهیه ژلار میوه ای  
 د) آگار آگار فقط برای کیکهای ژله ای بکار می رود ژلاتین فقط برای دسر

4- یک پیمانه آرد برابر است با:

- الف) 125 گرم      ب) 150 گرم      ج) 200 گرم      د) 175 گرم

5- علت ترک خوردن سطح کیک چیست؟

- الف) داغ بودن بیش از حد  
 ج) زیاد بودن روغن  
 ب) زیاد بودن شکر  
 د) کمی همزدن تخم مرغ

6- پاند کیک در چه قالبی پخته می شود؟

- الف) دایره      ب) سیال تهی      ج) قلب      د) مکعب مستطیل دیواره بلند

7- قطر خمیر تارت هنگام باز کردن چند سانتیمتر باید باز شود؟

- الف) 0/5 سانت      ب) 1 سانت      ج) 2 سانت      د) 1/5 سانت

8- اگر سفیده در رولت زیاد باشد چه اتفاقی می افتد؟

- الف) رولت خشک می شود  
 ج) رولت زیاد پف می کند.  
 ب) رولت نرم می شود.  
 د) تاثیری ندارد.

9- نان خامه ای از چه چیزی تهیه می شود؟

- الف) خمیر هزار ورق      ب) خمیر میل قوی      ج) خمیر کلمی      د) خمیر بریزه

10- ریختن شربت بار در نان خامه ای به چه منظور می باشد؟

- الف) برای نرمی نان      ج) برای شفافیت نان  
 ب) برای طلائی شدن نان      د) برای پف کردن نان

11- مواد لازم کیک اسفنجی ساده؟

الف) آرد تخم مرغ - پودر کاکائو - شکر - وانیل

ب) آرد - تخم مرغ - شکر - وانیل

ج) آرد - تخم مرغ - پودر قهوه - پودر قند - وانیل

د) آرد - تخم مرغ - روغن - شکر - وانیل

12- چه زمانی خامه فرم می گیرد؟

الف) وقتی خامه را می زنند جای خطوط مفتول روی خامه بماند.

ب) وقتی خامه را زدند به صورت کره درآید.

ج) وقتی خامه را زدند به صورت بریده بریده درآید.

د) وقتی خامه را زدند رنگ آن کرم شود.

13- علت چسبندگی کیک چیست؟

الف) به علت خوب مخلوط نشدن مواد

ب) به علت زیاد زدن سفید

ج) به علت پختن کیک در کمتر از زمان مقرر

د) به علت اضافه کردن بیش از اندازه آرد

14- اکلر چیست؟

الف) شیرینی خشک

ب) بستنی

ج) نان خامه ای

د) بیسکویت

15- کاربرد پالت چیست؟

الف) برای صاف کردن خامه روی کیک

ب) برای همزدن تخم مرغ

ج) برای مخلوط کردن تخم مرغ و شکر

د) برای بریدن کیک

16- کدامیک از کیکهای زیر نیاز به شربت دارد؟

الف) کیک کدو

ب) کیک خرما

ج) کیک موزی

د) کیک باقلوا

17- برای اینکه کیک خامه ای هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟

الف) کارد مورد استفاده را چرب نمود.

ب) کارد مورد استفاده در آب سرد زده شود.

ج) کارد مورد استفاده در آب گرم زده شود.

د) کارد مورد استفاده را با حرارت گرم نمود.

18- کاربرد صفحه گردون چیست؟

الف) برای زدن مایه کیک

ب) برای خنک کردن کیک

ج) برای تزئین و صاف

د) برای ریختن مایه کیک در قالب

19- چرا رولت در موقع پیچیدن می شکند؟

الف) به علت نپختن

ب) به علت زیاد خشک شدن و یا ضخیم بودن نان رولت

ج) به علت نازک بودن

د) به علت پف کردن زیاد

20- نام دیگر کیک شطرنجی چیست؟

الف) کیک باقلا

ب) پاندکیک

ج) کیک گاناچ

د) کیک موکا

21-دانه موکا چیست؟

الف) نام دیگر وانیل

ب)دانه سائیده قهوه است که برای تزئین استفاده می شود.

ج)دانه هل است که برای معطر کردن استفاده می شود.

د)نام دیگر جوزهندی است.

22-برای تهیه تارت میوه از کدام کرم بهتر است استفاده کنیم؟

الف) کرم رویال      ب) کرم کاستاردیا پاتیسییر      ج) کرم کره ای      د) کرم کرامل

23-برای اینکه از پخت کیک مطمئن شوید از چه روشی استفاده می کنید؟

الف) درب فر را باز کرده اگر طلایی بوده آماده است.

ب)کیف پف کرده باشد.

ج)خلال دندان یا شی تیزی را داخل کیک فر برده اگر مواد به آن چسبیده بود کیک آماده است.

د) فقط به زمان پخت کیک توجه می کنیم.

24-برای افزایش حجم خامه از کدام مورد استفاده می شود؟

الف) زرده تخم مرغ      ب)روغن      ج)کره      د)سفیده تخم مرغ

25-اسانس پای سیب کدام است؟

الف) زنجبیل      ب)هل      ج)دارچین      د)روغن

26-کدام مورد از موارد زیر در لطیفه استفاده نمی شود؟

الف)شکر      ب)پودر قند      ج)خامه      د)روغن

27-اگر بخواهیم از سالم بودن بکینگ پودر اطمینان حاصل کنیم چه باید کرد؟

الف) در آرد الک می کنیم.

ج)در مقداری آب ریخته تا کف کند.

ب)در شیر می ریزیم.

د) در روغن می ریزیم.

28-خمیر کلمی نام کدامیک از شیرینی های زیر می باشد؟

الف) خمیر هزار ورق      ب)میل فوری      ج) نان خامه ای      د)خمیر بریزه

29-برای تزئین کیک از کدام یک از مواد زیر استفاده نمی شود؟

الف)بستنی      ب)فوندانت      ج)خامه      د)مارسیپان

30-مواد لازم برای تهیه خمیر فوندانت؟

الف) پودر قند-گلوکز- گلسیرین- ژلاتین- آب      ب)شکر، ژلاتین- گلسیرین- گلوکز

ج)پودر قند، ژلاتین، گلسیرین، آب      د)شکر، آب، تخم مرغ، گلسیرین، گلوکز