



معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

آزمون دانشی (آنلاین - کتبی کاغذی)

خدمات

گروه : خدمات تغذیه ای

نام استاندارد: کیک ساز

کد استاندارد: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۴۰۰۰۱



۱-بهترین نوع کیک برای تهیه کیک تولد یا عروسی چیست؟

الف -شیفون

ب -مافین

ج -اسفنجی

د -کیک مرمری

۲- برای تزئین کیک تولد بهتر است تزئین به کدام یک از روش‌های زیر باشد؟

الف -تزئین با گل

ب -تزئین با میوه

ج -تزئین با شایین

د -با استفاده از الگو در اشکال مختلف و خمیر مارسپیان و خمیر فوندانت

۳-زیباترین تزئین برای روی کیک نامزدی و عروسی چیست؟

الف -گل رز طبیعی

ب -گل رز چینی

ج -گل رز از کره

د -از انواع گل‌های طبیعی و گل‌های شکری با خمیرهای مختلف

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

الف -کره‌ای، خامه، رویال، مارسپیان، خمیر فوندانت

ب -خامه و گل‌های مصنوعی

ج -کره‌ای، خامه، ژلاتین

د -از خامه و میوه، پودر کاکائو

۵- خمیر مارسپیان چه استفاده‌ای دارد؟

الف -وسط کیک‌های دو طبقه قرار داده می‌شود

ب -از آن برای پخت کیک

ج -برای لای کیک استفاده می‌شود

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

۶- رنگ کیک در مراسم نامزدی با هماهنگ باشد.

الف -رنگ لباس عروس

ب -آرایش عروس

ج -عروس و داماد

د -تزئین گل

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

الف -۲۰۰ گرم

ب -۱۰۰ گرم

ج -۱۷۰ گرم

د -۵۰ گرم

۸- برای تزئین کیک عروسی بهتر است؟

الف -از انواع گل‌های طبیعی و گل‌های ساخته شده با فوندانت یا گام پیست و خمیرهای مختلف

ب -از گل‌ها و تزئین‌های مصنوعی استفاده شود

ج -از خامه و شکلات استفاده شود

د -از کرم‌ها و خامه استفاده شود

۹- کدام مورد در کیک اسفنجی کاربرد ندارد؟

الف -تخم‌مرغ

ب -مایه خمیر

ج -آرد

د -وانیل

۱۰- برای زدن سفیده‌های تخم‌مرغ همزن باید چگونه باشد؟

الف -دو بار از همزن باید برای زدن سفیده‌ها استفاده کرد

ب -همزن را فقط باید مستقیم روی موا قرار داد

ج -به جای همزن از قاشق فلزی می‌توان استفاده کرد

د -همزن برقی باید تمیز و بدون چربی باشد

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

الف -نمی‌توان داخل آن زرده‌ها را ریخته و هم بزنیم

ب -نمی‌توان آن را در قالب و دیواره بلند بریزیم در ظرف پلاستیکی سفیده آب می‌اندازد

ج -برای زدن سفیده از کاسه پلاستیکی استفاده نشود زیرا چربی را در خود می‌گیرد و مانع پف کردن سفیده می‌شود

د -سفیده در ظروف پلاستیکی فرم نمی‌گیرد

۱۲- برای مخلوط کردن مواد کیک از چه چیزی استفاده کنیم؟

الف -کاردک

ب -کفگیر فلزی

ج -لیسک

د -قاشق

۱۳- برای خنک شدن کیک‌ها از چه وسیله‌ای باید استفاده کرد؟

الف -صفحه مشبک

ب -روی سنگ

ج -روی قالب

د -روی سینی

۱۴- در قالب‌های دیواره بلند مدت پخت و درجه حرارت فر چگونه باید باشد؟

الف -زمان پخت طولانی و درجه فر کمتر

ب -زمان کم حرارت کم

ج -حرارت ملایم زمان ملایم

د -زمان و حرارت زیاد

۱۵- دلایل زمختی کیک اسفنجی کدام مورد است؟

الف -خوب مخلوط نشدن مواد

ب -داغ بودن فر و مدت طولانی در فر بودن

ج - کم زدن سفیده‌ی تخم‌مرغ

د - بزرگ بودن قالب نسبت به حجم خمیر

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

الف - زمختی کیک

ب - پف نکردن کیک

ج - زرده به حد کافی مخلوط نشده است

د - چسبندگی کیک

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

الف - زمانی که پخته شد و تا گرم است

ب - تا گرم است برش زده، خامه می‌زنیم

ج - زمانی که پخته و پودر قند را روی آن ریختید

د - وقتی که کیک کاملاً خنک شد

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

الف - پف می‌کند

ب - آب می‌اندازد

ج - زرد می‌شود

د - فرم می‌گیرد

۱۹- مواد لازم کیک اسفنجی کدام گزینه صحیح است؟

الف - آرد، شکر، وانیل

ب - تخم‌مرغ، آرد، بیکنینگ پودر

ج - تخم‌مرغ، آرد، شکر، وانیل

د - تخم‌مرغ، وانیل، بیکنینگ پودر

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

الف - لیسک

ب - چاقوی بزرگ

ج - پالت

د - قاشق چوبی پهن

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

الف - انواع ماسوره و کیسه

ب - لیسک

ج - کاردک و ابزارهای مختلف

د - از کیسه ماسوره، پالت و ابزارهای مختلف

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

الف - دمای محیط

ب - اندازه سفیده‌ها

ج - اندازه پودر قند

د - مخلوط کردن سفیده با شکر

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

الف -حدود ۳۰ دقیقه قبل

ب -حدود ۱۵ دقیقه قبل

ج -حدود ۱۰ دقیقه قبل

د -حدود ۵ دقیقه قبل

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

الف -عدم رعایت نکات ایمنی و انضباط

ب -عدم رعایت بهداشت فردی و اجتماعی

ج -عدم رعایت اصول اخلاقی

د -عدم رعایت اصول مالی

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

الف -دما، نور، باکتری

ب -نور، رطوبت، باکتری

ج -فیزیکی، فیزیولوژیکی، شیمیایی

د -رطوبت، مواد شیمیایی، مواد فیزیکی

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

الف -دستگاه صدای بیشتری ایجاد می‌کند

ب -محورهای گردنده دستگاه زود خراب شود عمر دستگاه کم می‌شود

ج -عمر دستگاه کم شود

د -دستگاه خوب کار نمی‌کند

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

الف -با استفاده از پتوی خیس

ب -پنجره‌ها را باز می‌کنیم و از پتوی خشک استفاده می‌کنیم

ج -با استفاده از آب آن را خاموش می‌کنیم

د -با استفاده از باد و فشار آتش را خاموش می‌کنیم

۲۸- مواد دارویی و شیمیایی را هرگز..... قرار دهیم.

الف -در بطری‌های پلاستیکی

ب -نباید در بطری‌های نوشابه و شیشه‌های رنگی

ج -در شیشه‌های رنگ تیره

د -در قوطی در بسته

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

الف -تامین نور برای روشنایی کارگاه

ب -تزئینات مناسب برای کارگاه

ج -نصب درجه دماسنج و رطوبت سنج

د -تامین نور و نصب درجه دماسنج، کپسول آتش‌نشانی و جعبه کمک‌های اولیه

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

الف - کف کارگاه پوشیده از موزاییک یا سنگ باشد و نصب جعبه کمک‌های اولیه

ب - نصب کپسول آتش‌نشانی و پوشاندن کف با سرامیک

ج - نصب جعبه کمک‌های اولیه و پوشاندن کف با پارکت

د - نصب کپسول آتش‌نشانی، جعبه کمک‌های اولیه و پوشاندن کف با موزاییک یا سنگ

۳۱- کف کارگاه شیرینی پزی بهتر است باشد و دیوارهای تا زیر سقف باشد.

الف - سنگ، کاغذ دیواری

ب - موکت، کاغذ دیواری

ج - کاشی، موزاییک

د - موزاییک یا سنگ، کاشی

۳۲- عوامل موثر بر محیط کار کدامند؟

الف - فیزیکی، فیزیولوژیکی، شیمیایی، بیولوژیکی

ب - نور، دما، رطوبت، باکتری‌ها

ج - فیزیکی، نور، دما

د - فیزیولوژیکی، شیمیایی، نور، دما

۳۳ - برای جلوگیری از رشد میکروب‌ها باید باشد.

الف - محیط کار قابل ضدعفونی

ب - محیط کار قابل شستشو و کاملاً خشک و ضدعفونی

ج - نور کافی نداشته

د - محیط گرم و مرطوب

۳۴- مرطوب کردن کیک در چه مرحله‌ای از کار انجام می‌شود؟

الف - بعد از پخت کیک و قبل از سرد شدن کیک

ب - بعد از پخت و خنک شدن هنگام لایه‌کشی کردن

ج - قبل از پخت کافی است محیط داخل فر را مرطوب کرد

د - رطوبت در حین پخت برای کیک کافی است

۳۵- ابزاری که برای مرطوب کردن کیک قابل استفاده می‌باشد؟

الف - قلم مو یا آبپاش

ب - قیف شیرینی پزی

ج - انتقال مایعات با لیوان یا پیمانه

د - نیازی به استفاده از ابزار خاصی نمی‌باشد

۳۶- برای مرطوب کردن کیک‌ها از چه نوع مایعاتی استفاده می‌شود؟

الف - استفاده از شیر داغ

ب - استفاده از آب یخ و آب کمپوت‌ها

ج - انواع آب میوه‌های شیرین و مایعات متناسب با طعم کیک

د - استفاده از آب ساده به همراه شیرین‌کننده‌ها

۳۷- اصول صحیح لایه‌گذاری کیک چیست؟

الف - کافی است کیک را پخته و خنک کنیم سپس کیک را به قطعات کوچک برش زده، کرم می‌گذاریم.

ب - کیک‌ها بعد از پخت و خنک کردن لایه لایه کرده با کرم پوشش داده روی هم سوار می‌کنیم.

ج - کیک‌ها را لایه لایه کرده سپس روی هم سوار می کنیم.

د - کیک را بدون برش خامه زده روی هم قرار می دهیم.

۳۸- برای لایه گذاری کیک‌ها از چه موادی استفاده می شود؟

الف - کافی است لایه های کیک را مرطوب کرده روی هم سوار کنیم.

ب - از انواع کرم‌ها خامه و یا مارمالاد متناسب با نوع کیک

ج - کافی است یک لایه مربا روی کیک بمالیم

د - برای روی لایه کیک‌ها می توان فقط از گاناش استفاده نمود

۳۹- استفاده از چه نوع کرم و یا خامه ای برای سوار کردن کیک روی هم توصیه می شود؟

الف - کرم‌های کره ای

ب - کرم‌های یخچالی

ج - کرم‌هایی که داخل فریزر فرم می گیرند

د - استفاده از کرم و یا خامه متناسب با نوع کیک توصیه می شود

۴۰- برای برش کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف - چاقو اره ای

ب - لسیک

ج - پالت

د - چاقوی معمولی

۴۱- برای اینکه هنگام جدا شدن دو لایه کیک، دو طبقه نشکنند چه باید کرد؟

الف - استفاده از کاغذ شمعی

ب - استفاده از لیسک

ج - با کاردک و وسایل مخصوص اینکار

د - با دست آن را برمی داریم.

۴۲- برای برش کیک به دو طبقه مساوی کدام قسمت را اندازه گیری می کنند؟

الف - ارتفاع کیک

ب - قطر کیک

ج - قطر و ارتفاع

د - وزن کیک

۴۳- کدام مورد جزئی مواد اصلی کیک اسفنجی نمی باشد؟

الف - روغن جامد

ب - تخم مرغ

ج - شکر

د - آرد

۴۴- برای تهیه انواع کیک به چه نکاتی باید توجه کرد؟

الف - مایه را زیاد به هم زنید زیرا پف کیک از بین می رود، فر را به مدت یک ربع قبل از گرفتن قالب کیک در آن روشن نمایید.

ب - مایه کیک را در قالب چرب شده باید در حدی ریخت که سر قالب ۲ الی ۳ سانتی متر خالی باشد.

ج - مایه را زیاد هم زنید پف کیک می خوابد، فر را باید یک ربع قبل از قرار گرفتن قالب کیک آنرا گرم کرد، مایع کیک را در قالب

چرب شده باید ریخت تا حدودی که نصف یایک سوم قالب خالی باشد

د - مایه کیک را زیاد هم زده، نیازی نیست فر از قبل گرم باشد، قالب چرب شده باشد.

۴۵- مدت پخت کیک در ظرف‌های دیواره کوتاه نسبت به دیوار بلند چگونه است؟

الف - هم زمان می باشد

ب - یکسان می باشد

ج - بلندتر

د - کوتاهتر است

۴۶- اگر در زمان پخت پف کیک بخوابد علت آن چیست؟

الف - آرد آن کم است.

ب - آرد آن زیاد است.

ج - آرد نامرغوب است.

د - جوش شیرین یا بکینگ پور آن کم است.

۴۷- در کدام یک از کیک‌های زیر بعد از مخلوط کردن آرد آن را با هم‌زن می‌زنیم؟

الف - کیک بستنی

ب - کیک خرما

ج - کیک اسفنجی

د - کیک لقمه‌ای

۴۸- یکی از علت‌های ترک خوردن سطح کیک چیست؟

الف - زیاد بودن تخم‌مرغ

ب - کم بودن تخم‌مرغ

ج - زیاد بودن شکر

د - داغ بودن بیش از حد فر

۴۹- کدام یک از موارد زیر در کیک شیفون به کار نمی‌رود؟

الف - سفیده تخم‌مرغ

ب - شکر

ج - بهبودد هنده

د - زرده تخم‌مرغ

۵۰- زمان پخت کیک در ظرف‌های دیواره بلند چقدر است؟

الف - ۵ دقیقه

ب - ۱۵ دقیقه

ج - ۴۵ دقیقه

د - ۱۲۰ دقیقه

۵۱- برای خوشرنگ شدن کیک ردلووت از چه اسیدی استفاده می‌شود؟

الف - سرکه

ب - تارتار

ج - اسید سیرتیک

د - جوهرانگور

۵۲- علت زبری کیک چیست؟

الف - کم زدن شکر با کره یا روغن جامد

ب - خوب مخلوط نشدن تمام مواد

ج - کم بودن مقدار تخم مرغ

د - خوب مخلوط نشدن تمام موارد و کم بودن تخم مرغ

۵۳- علت خشک شدن کیک چیست؟

الف - زیاد زدن مایه خمیر

ب - زیاد بودن تخم مرغ

ج - زیاد زدن مایع کیک و زیاد زدن تخم مرغ

د - زیاد بودن آرد

۵۴- علت چسبندگی کیک چیست؟

الف - به علت خوب مخلوط نشدن مواد است.

ب - به علت زیاد زدن سفیده است.

ج - به علت پختن کیک در کمتر از زمان مقرر می باشد.

د - به علت اضافه کردن بیش از اندازه معین آن می باشد.

۵۵- کیک های کره ای را بهتر است در نگهداری شود.

الف - یخچال

ب - ظرف دربسته

ج - کیسه نایلون

د - هوای آزاد

۵۶- برای تهیه کیک های شیفون از چه قالبی استفاده می شود؟

الف - قالب با دیواره کوتاه

ب - قالب به شکل قلب

ج - قالب با دیواره بلند میان تهی

د - از هر قالبی می توان استفاده کرد

۵۷- چربی که در کیک شیفون بکار می رود می باشد.

الف - کره

ب - روغن جامد

ج - کره مارگارین

د - روغن مایع

۶۱- نکات مهم در تهیه کیک اسفنجی چیست؟

الف - مقدار مناسب آب

ب - اندازه گیری دقیق و طریقه هم زدن

ج - درجه حرارت فر

د - اندازه گیری دقیق و طریق هم زدن و درجه حرارت فر

۶۲- فرق بین کیک اسفنجی و شیفون دار چیست؟

- الف -در کیک اسفنجی از کره استفاده می‌شود و در شیفون‌دار از روغن مایع استفاده می‌شود.
 ب -در کیک اسفنجی از روغن استفاده نمی‌شود و در شیفون‌دار از روغن مایع استفاده می‌شود.
 ج -هیچ فرقی با هم ندارند.

د -در کیک اسفنجی از آب استفاده می‌شود و در شیفون‌دار از شیر استفاده می‌شود.

۶۳- مواد لازم برای تهیه کیک رنگین کمان کدام است؟

- الف -آرد، آب، پودر قند، تخم‌مرغ، قهوه
 ب -سفیده تخم‌مرغ، آرد، ماست، کره، جوش شیرین
 ج -زرده تخم‌مرغ، شکر، آرد، هل
 د -تخم‌مرغ، آرد، شکر، وانیل، کاکائو، بکینگ پودر، شیر، کره

۶۴- مواد لازم برای کیک کره ای کدام است؟

- الف -آرد، پودر قند، وانیل، جوش شیرین
 ب -آرد سفید، شکر، تخم‌مرغ، ماست با شیر، وانیل، جوش شیرین و کره
 ج -تخم‌مرغ، آرد گندم، آب، جوش شیرین
 د -آرد برنج، پودر قند، ماست، زرده تخم‌مرغ، جوش شیرین

۶۵-دریافت کیک کارامولوسیون چیست؟

- الف -تردکننده می‌باشد
 ب -حجم دهنده می‌باشد
 ج -جلوگیری از دوفاز شدن مواد
 د -تغیری دریافت کیک انجام نمی‌شود
 ۶۶- طعم دهنده های مناسب درکیک کدامند؟

- الف -آسانس،دارچین،وانیل
 ب -شیر،دارچین ووانیل
 ج -، کره، بکینگ پودر، قهوه
 د -رنده پوست مرکبات وتارتار
 ۶۷- درجه حرارت برای پخت کیک اسفنجی کدام مورد است؟

- الف -درجه حرارت ۳۵۰-۳۰۰ درجه فارنهایت
 ب -درجه حرارت ۴۵۰ درجه فارنهایت
 ج -درجه حرارت ۲۵۰ درجه فارنهایت
 د -درجه حرارت ۲۸۰ درجه فارنهایت

۶۸- انواع چربی به کاررفته درکیک ها؟

- الف -روغن کره ای
 ب -روغن حیوانی
 ج -انواع روغن مایع یا کره
 د -روغن زیتون خالص

۶۹- اولویت درانتخاب قالب مناسب پخت کیک از نظر صرفه جویی درزمان واتلاف انرژی وکیفیت پخت چه جنسی می باشد؟

الف - مس

ب - آلومینیوم

ج - سلیکون

د - کالوانیزه

۷۰- زیادی روغن و شکر در کیک باعث می شود.

الف - تردی کیک

ب - پوکی کیک

ج - کم حجم شدن کیک

د - شل شدن کیک

۷۱- پختن کیک در کمتر از مدت معین باعث می شود.

الف - خام ماندن کیک

ب - چسبندگی قشر روی کیک

ج - شل شدن کیک

د - خشک شدن کیک

۷۲- زیادی درجه حرارت فر باعث می شود.

الف - ترک روی کیک

ب - تشکیل قشر ضخیم روی کیک

ج - سوختن کیک

د - ترک روی کیک و تشکیل قشر ضخیم روی کیک

۷۳- کیک چه موقعی سفت می شود؟

الف - آرد زیادتر از حد باشد

ب - کیک زیاد در فر مانده باشد

ج - کیک کمتر از حد معین در فر باشد

د - آرد زیادتر از حد و کیک زیاد در فر مانده باشد

۷۴- اگر سفیده تخم مرغ را بیش از حد بزنیم کیک می شود.

الف - سفت

ب - خشک

ج - ترد

د - شل

۷۵- بهترین طبقه جهت پخت کیک از نظر چرخش هوا و پخت یکنواخت در فرگازی کدام طبقه است؟

الف - دوسوم بالایی

ب - طبقه آخر

ج - پائین ترین طبقه فر

د - کف فر

۷۶- کیک اسفنجی چه نوع کیکی است؟

الف - کیکی که زرده و سفیده جدا زده لطیف و سبک و چربی دارد.

ب - کیکی که تخم مرغ کامل زده شد و لطیف و سبک و چربی ندارد.

- ج - کیکی که زده و سفیده جدا زده لطیف و سبک و چربی ندارد.
د - کیکی که زرده و سفیده جدا زده شده، سنگین می‌باشد و چربی ندارد.

۷۷- آرد مناسب برای پخت کیک چیست؟

الف - آرد بدون گلوتن

ب - آرد بسیار سست

ج - نسبتاً قوی

د - آرد چاودار

۷۸- کرم‌ها را معمولاً در چه ظرفی باید پخت کرد؟

الف - مسی

ب - روی

ج - لعابی

د - چدن

۷۹- برای غلظت کرم (فیلینگ) از چه موادی باید استفاده کرد؟

الف - نشاسته یا آرد

ب - شیر، شکر،

ج - زرده‌ی تخم مرغ، وانیل

د - آرد یا پودر خامه

۸۰- برای تهیه کرم ابتدا آرد را باید در شیر سرد حل کرد؟

الف - کرم سرد فوری

ب - کرم پختنی

ج - کرم ژلاتینی

د - کرم قهوه

۸۱- در کرم‌ها چه زمانی تخم مرغ را به شیر و آرد اضافه می‌کنیم؟

الف - از اواخر

ب - از اواسط

ج - در اوایل طبخ

د - تأثیری ندارد

۸۲- چه زمانی کرم پخته شده؟

الف - کرم به صورت خامه باشد.

ب - کرم به صورت ماست باشد.

ج - کرم باید کمی جوش خورده باشد.

د - کرم پخته شده یک دست و غلیظ شده است.

۸۳- چه زمانی به کرم خامه را اضافه می‌کنیم؟

الف - بعد از اینکه شیر را اضافه کردیم.

ب - بعد از اینکه پخته و کاملاً خنک شد خامه را اضافه می‌کنیم.

ج - قبل از اینکه تخم مرغ‌ها را اضافه کنیم.

د - قبل از اینکه آرد و شیر را اضافه کنیم

۸۴- موارد استفاده کرم کدام است؟

الف - تارت‌ها، کیک‌ها و دسر‌ها

ب - شیرینی‌های خشک

ج - آب نبات‌ها

د - شیرینی‌های خشک و کیک‌ها

۸۵- معمولاً مواد اولیه مصرفی در انواع کرم‌ها چیست؟

الف - تخم مرغ، شکر، وانیل، آرد، نشاسته، خامه، شیر،

ب - نشاسته ذرت، شیر

ج - سفیده‌ی تخم مرغ، شکر، وانیل

د - زرده‌ی تخم مرغ، شکر

۸۶- برای هم زدن کرم‌ها از چه نوع قاشقی باید استفاده کرد؟

الف - قاشق فلزی

ب - قاشق چدنی

ج - قاشق چوبی

د - قاشق استیل

۸۷- اگر کرم بوی خامی دهد چه باید کرد؟

الف - از وانیل بیشتری استفاده می‌کنیم.

ب - مجدداً کمی شیر اضافه کرده و دوباره روی حرارت قرار می‌دهیم.

ج - از کمی نمک استفاده می‌کنیم.

د - مجدداً روی حرارت قرار داده.

۸۸- در کرم‌های پختنی چه زمانی وانیل را اضافه می‌کنیم؟

الف - بعد از اینکه تخم مرغ را اضافه کردیم.

ب - بعد از اینکه زرده‌ی تخم مرغ را اضافه کردیم.

ج - پس از پخته شدن نشاسته شعله را خاموش کرده و وانیل را اضافه می‌کنیم.

د - پس از پخته شدن کرم شعله را خاموش کرده و وانیل را اضافه می‌کنیم و خوب مخلوط می‌کنیم.

۸۹- برای اینکه کرم رویه نبندد چه باید کرد؟

الف - کمی شکر روی آن می‌پاشیم.

ب - کمی نمک روی آن می‌پاشیم.

ج - کمی نشاسته ذرت روی آن می‌پاشیم.

د - در ظرف را می‌بندیم.

۹۰- از کرم‌های پخته شده چه زمانی باید استفاده کرد؟

الف - وقتی از روی حرارت برداشتیم.

ب - کرم کاملاً خنک شده باشد.

ج - کرمی کمی خنک شد.

د - فرقی ندارد.

۹۱- یکی از مواد تشکیل دهنده فیلینگ کاراملی چیست؟

الف -آرد

ب -قهوه

ج -خامه

د -سفیده تخم مرغ

۹۲- موارد کاربرد فیلینگ چیست؟

الف -فیلینگ، روکش کیک، زیرساز کیک

ب -فیلینگ، مغزی، نوتلا

ج -روکش کیک، فیلینگ، پاتیسیر

د -کرم، مغزی، بافت کیک

۹۳- مواد لازم جهت تهیه کرم شکلات کدام مورد است؟

الف -شیر، آرد، نشاسته، کاکائو، شکر، وانیل، خامه

ب -شیر، کاکائو، شکر، وانیل، خامه

ج - تخم مرغ، کاکائو، شکر، وانیل

د -شیر، زرده تخم مرغ، کاکائو، وانیل، خامه

۹۴- برای تهیه کرم ها حرارت باید چگونه باشد؟

الف -تند باشد.

ب -معمولی باشد.

ج -ملایم باشد.

د -خیلی تند باشد.

۹۶- مواد لازم فیلینگ پنیری کدام مورد است؟

الف - آرد، نشاسته ذرت، روغن، وانیل، پنیر موزارلا

ب -آب، پنیر ماسگارپونه، روغن، وانیل، آرد

ج -آب، نشاسته ذرت، پنیر لیکوان، وانیل

د -پنیر خامه ای، خامه فرم گرفته، پودر قند، وانیل

۹۷- اگر فیلینگ وانیلی زیاد پخته شود سرانجام آن چه می شود؟

الف -سفت می شود و بعد از مدتی ترک می خورد.

ب -سفت می شود و بوی خامی می دهد.

ج -سفت می شود و بعد آب خواهد انداخت.

د -سفت می شود و باید در یخچال بماند.

۹۸- در بین کرم کره ای کدام نوع ماندگاری و مقاومت بیشتری دارد؟

الف -آمریکایی

ب -یونانی

ج -سویسی

د -فرانسوی

۹۹- مواد لازم سس کارامل چیست؟

الف -شکر، آب

ب -، شیر، خامه،

ج -شکر، خامه، وانیل، ژلاتین

د -شیر، پودر کاکائو، شکر،

۱۰۰- طرز تهیه سس کارامل چگونه می باشد؟

الف -شکر را به طریق بن ماری آماده می کنیم

ب -پودر قند، آب، زعفران روی گاز قرار می دهیم

ج -شکر را در ظرف مورد نظر ریخته با حرارت ملایم بصورت سس طلایی در می آوریم

د -شکر را در ظرف مورد نظر ریخته با حرارت زیاد به صورت سس قهوه ای در می آوریم

۱۰۱- کارامل شدن چگونه است؟

الف -شکر را روی حرارت ملایم ذوب شده و رنگ عسلی به خود می گیرد

ب -مایع کارامل باید قهوه ای تند باشد

ج -کارامل یعنی شکر را آب کنیم با حرارت خیلی زیاد و مدت طولانی

د -کارامل یعنی آب و شکر را قوم بیاوریم با حرارت زیاد

۱۰۲- حوه سوار کردن کیک ها به چند طریق می باشد؟

الف -سوار کردن کیک روی هم بدون پایه، سوار کردن کیک بر روی طبقات یا حلقه های آماده، سوار کردن کیک ها بر روی پایه و

با فاصله

ب -سوار کردن کیک ها با پایه و بدون فاصله

ج -سوار کردن کیک ها بر روی طبقات یا حلقه های آماده

د -سوار کردن کیک ها بر روی پایه با فاصله

۱۰۳- برای کیک های سه طبقه به بالا از چه نوع نگهدارنده ای استفاده می شود؟

الف -فقط داخل هر طبقه از چوب

ب -از لوله پولیکا یا چوب رد شده از تمام طبقات

ج -استفاده از صفحه پلکسی

د -از نی آیس پک

۱۰۴- در پایه گذاری کیک های چند طبقه باید بین هر دو کیک صفحه ایی از کیک بالایی گذاشته شود.

الف -کوچکتر یا برابر

ب -بزرگتر

ج -برابر

د -نیازی به گذاشتن صفحه نیست

۱۰۵- کاربرد پنجره سیمی در قنادی چیست؟

الف -حکم شابلون روی کیک را دارد

ب -برای خنک کردن شیرینی و کیک ها استفاده می شود

ج -روغن اضافه را می گیرد

د -دستگاهی برای صاف کردن کیک می باشد

۱۰۶- انتخاب صفحه ی اصلی زیر کیک نسبت به کیک بهتر است چند سانت بزرگتر باشد؟

الف -۱۰ سانت

ب - ۱۵ سانت

ج - ۵ سانت

د - ۱ سانت

۱۰۷-گردونه کیک چه کاربردی دارد؟

الف - برای صاف کردن و تزئین کیک

ب - برای پخت کیک

ج - برای بریدن کیک

د - برای برداشتن کیک

۱۰۸ - تنوع جنس پایه های کیک کدامند

الف - فرفرزه ، پلاستیک ، فلکسی ، مقوای

ب - چینی ، مسی ، فلکسی ، فرفرزه

ج - فلکسی ، پلاستیک ، روی ، الومینیومی

د - فرفرزه ، سلیکونی ، مسی ،

۱۰۹-گردونه چیست ؟

الف - دستگاهی برای زدن تخم مرغ

ب - دستگاهی برای راحت تر تزئین کردن کیک

ج - قالب گردروسی

د - قالبی برای تزئین روی کیک

۱۱۰-خامه مناسب برای شیرینی تر برشی چه نوع خامه ای می باشد؟

الف - خامه شیرین و فرم گرفته

ب - خامه شیرین شده

ج - خامه صبحانه

د - خامه ترش

۱۱۱-برای تزئین با خامه، خامه باید باشد.

الف - خامه شیرین

ب - خامه سفید

ج - خامه شیرین و فرم گرفته

د - خامه صبحانه

۱۱۲- برای تزئین با خامه از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف - قیف و انواع ماسوره ها

ب - کاردک و قیف

ج - قیف و لیسک

د - انواع قالب های مدرن

۱۱۳-آیا می توانیم خامه را رنگ کنیم؟

الف - فقط با رنگ های مجاز و استاندارد

ب - رنگ های شیمیایی

ج - آب میوه های رنگی

د -رنگ صنعتی

۱۱۴-در تابستان بهتر است خامه را قرار دهیم تا فرم خود را از دست ندهد.

الف -در کاسه‌ای که زیر آن نمک قرار دارد.

ب -در کاسه‌ای که آب گرم در آن ریخته‌ایم.

ج -در کاسه‌ای زده شود که زیر آن یخ قرارداده شده

د -در کاسه آب معمولی

۱۱۵-چه موقع خامه فرم می‌گیرد؟

الف -وقتی که خامه فرم بگیرد خطوط شیلیاری روی خامه می‌ماند

ب -وقتی به صورت کره سفت شود

ج -خامه وقتی فرم می‌گیرد که از ظرف می‌ریزد

د -خامه فرم گرفته شکل خوبی ندارد

۱۱۶-میزان آب برای تهیه ۱۰۰ گرم پودر خامه چقدر است؟

الف -۱۰۰ میلی‌لیتر آب سرد

ب -۲۵۰ میلی‌لیتر آب سرد

ج -۲۰۰ میلی‌لیتر آب سرد

د -۳۰۰ میلی‌لیتر آب سرد

۱۱۷-در چه زمانی از پودر خامه استفاده می‌کنیم؟

الف -خوشمزه است همیشه

ب -زمانی که خامه قنادی در دسترس نداریم و یا خامه خوب فرم نگیرد

ج -احتیاج به همزن ندارد

د -در هر شرایطی مصرف آن الزامی است

۱۱۸-مناسب ترین مکان برای نگه داری پودر خامه کجاست؟

الف -در جای خشک و خنک

ب -در ظروف دربازنگه داری شود

ج -در محیط مرطوب

د -در هر مکانی نگه‌داری شود

۱۱۹-پس از مخلوط کردن پودر خامه با آب آن را باید با همزن برقی بزنیم؟

الف -بعد از مخلوط کردن با همزن نمی‌زنیم

ب -به مدت کم به هم می‌زنیم

ج -بعد از مخلوط کردن با همزن برقی می‌زنیم

د -با قاشق هم بزنید

۱۲۰-آیا خامه‌ای که با استفاده از پودر خامه تهیه می‌شود در فریزر می‌توانیم نگه‌داری کنیم؟

الف -می‌توان در فریزر نگه‌داری کرد

ب -در هوای آزاد باید نگه‌داری کرد

ج -در یخچال باید نگه‌داری کرد

د -بلافاصله باید استفاده شود

۱۲۱-ویژگی خامه ای که با پودر خامه تهیه میشود چیست؟

الف - برای تزئین کیک زیباییست

ب - سبکی ، سفید ، و ماندگاری بهتر برای دکور

ج - ماندگاری آن فقط در شیرینی زیاد است

د - فقط برای رویه تزئین شیرینی کاربرد دارد

۱۲۲-در تزئین کیک های نامزدی بهتر است گلهای اطراف کیک را با چه موادی تزئین نمود؟

الف - خامه شل و تازه

ب - خامه را با پودر شکر

ج - خامه را با شکر فراوان می زنند تا فرم بگیرد

د - با باتر کریم یا پودر خامه فرم گرفته

۱۲۳-جهت فرم گرفتن ۲۵۰ گرم خامه میزان شکر چقدر است؟

الف - یک پیمانه

ب - یک قاشق سوپخوری

ج - یک سوم پیمانه

د - ۲ پیمانه

۱۲۴-برای صاف کردن خامه کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف - پنجره سیمی

ب - گردون

ج - پالت یا کاردک که در آب جوش فرو برده ایم

د - کاردکی که در آب یخ فرو برده ایم

۱۲۵-برای جلوگیری از کره شدن خامه طبیعی چه باید کرد؟

الف - ظرف خامه را روی یخ قرار داده به اندازه فرم گرفتن خامه آن را می زنیم

ب - با هم زن دستی خوب هم می زنیم تا صاف شود

ج - شیر را زیاد اضافه می کنیم

د - شکر را زیاد اضافه می کنیم

۱۲۶-برای تزئین کیک از چه جنس ماسوره می توان استفاده کرد؟

الف - از فلزی

ب - پلاستیکی

ج - فلز یا پلاستیک

د - سرامیکی

۱۲۷-جنس قیف دکور کیک از چه موادی می باشد؟

الف - از استیل ، برزنت و پلاستیکی

ب - از پلاستیکی ، نایلونی و برنجی

ج - از سلکونی ، برزنتی و نایلونی

د - از چوبی ، سلیکونی و پلاستیکی

۱۲۸-برای درست کردن گل رز با ماسوره از چه نوع ماسوره ای استفاده می شود؟

الف -از ماسوره هلالی یاریب

ب -از ماسوره سوزنی

ج -از ماسوره شکوفی

د -از ماسوره کنگره‌دار

۱۲۹- برای پر کردن نان خامه‌ای از چه ماسوره‌ای استفاده می‌کنیم؟

الف -از قیف نایلونی با سر ماسوره ساده برگ

ب -از قیف پارچه‌ای با سر ماسوره ساده برگ

ج -از ماسوره‌ی نوک مدادی

د -از قیف نایلونی با سر ماسوره پهن

۱۳۰-فلینک چیست؟

الف -همان بریلو است

ب -همان مغزی است

ج -همان آکارآکار است

د -همان دسراست

۱۳۱-زمانی که خامه خوب فرم نگرفته باشد همزن را خاموش کنیم؟

الف - خامه ماندگاری بیشتری خواهدداشت

ب -خامه سفت ترمی شود

ج -خامه به همان صورت می ماند

د -مجددا خامه شل می شود

۱۳۲-کیک تزئین شده نامزدی را بهتر است تاهنگام سرودرکجا نگه داری شود؟

الف -درفرخاموش

ب -درمحیط باز

ج -دریخچال

د -درمجاورت کولرآبی

۱۳۳-روش صحیح برش کیک به وسیله چه ابزاری می باشد؟

الف -چاقوی دنده صاف

ب -چاقوکیک بری

ج -چاقواره ای برقی یادستی

د -چاقوفلزی

۱۳۴-برای اینکه سطح روی کیک خامه ای کاملاً صاف شود چه کاری باید انجام دهیم؟

الف -پالت را در آبجوش می زنیم

ب -با پالت روی آن را صاف می‌کنیم

ج -پالت در آب سرد زده می‌زنیم

د -روی آن را شکلات می‌ریزیم

۱۳۵-اگر خامه طبیعی را زیاد از حد بزنییم چه اتفاقی خواهد افتاد؟

الف -فاسد می‌شود

ب -کره می‌شود

ج -حجم آن کم می شود

د -حجم آن زیاد می شود

۱۳۶- برای اینکه لایه های کیک نرم بماند چگونه عمل می کنیم؟

الف -خامه زیاد می زنیم

ب -شهد می زنیم

ج -میوه قرار می دهیم

د -با برس شربت یا آب کمپوت می زنیم

۱۳۷- از چه موادی برای وسط کیک می توان استفاده کرد؟

الف -فقط پسته و بادام

ب -فقط میوه خام

ج -فقط ژله یاسس

د -خامه، کمپوت هاو انواع مغزها

۱۳۸- در زمانی که میوه موردنظر در فصل تمام شده چگونه عمل می کنیم؟

الف -میوه موردنظر را در فریزر نگهداری می کنیم.

ب -میوه ها را خشک کرده و استفاده می کنیم.

ج -از کمپوت آن میوه استفاده می کنیم.

د -از میوه های مصنوعی برای زیبا شدن استفاده می کنیم.

۱۳۹- بهتر است میوه های مصرفی برای کیک و شیرینی را چگونه استفاده کنیم؟

الف -میوه ها تمیز و شفاف هستند.

ب -با دستمال کاغذی آن را تمیز می کنیم.

ج -حتما باید شسته و خشک شود.

د -با دستمال مرطوب آن را تمیز می کنیم.

۱۴۰- چرا روی میوه های مصرفی را با ژله یا آکار می پوشانیم؟

الف -براق تر شود

ب -شفاف و ماندگاری بیشتر

ج -خوشمزه تر شود.

د -شیرین تر شود

۱۴۱- چرا در تزئین کیک ها و شیرینی ها از کمپوت استفاده می شود؟

الف -کمپوت در تزئین زیباتر است.

ب -زیرا آن میوه در آن فصل در دسترس نیست.

ج -برای اینکه میوه های کمپوتی لطیف هستند.

د -زیرا کمپوت خوشمزه تر است.

۱۴۲- چرا در هنگام خرد کردن میوه های تزئینی باید دقت کرد له نشود؟

الف -ترش می شوند.

ب -زیرا زیبایی خود را از دست می دهند.

ج -مزه آن تغییر می کند.

د -خیلی زود فاسد می شود.

۱۴۳- چرا میوه‌ها را پس از پوست گرفتن به آبلیمو آغشته می‌کنیم؟

الف - مانع از سیاه شدن میوه می‌شود.

ب - آبلیمو میوه را خوشمزه‌تر می‌کند.

ج - میوه تازه می‌ماند.

د - عمر و ماندگاری میوه بیشتر می‌شود.

۱۴۴- برای نوشتن روی کیک تزئین شده از چه ماسوره ای میتوان استفاده نمائید؟

الف - ماسوره کنکره ای ریز

ب - ماسوره ساده صفرتا ۹

ج - ماسوره گل رز

د - ماسوره برگ

۱۴۵- برای زدن سطح روی کیک به صورت چمن از چه ماسوره ای استفاده می شود؟

الف - ماسوره ای که سطح نوک آن چندین سوراخ داشته باشد

ب - ماسوره شکوفه

ج - ماسوره هلال ماه

د - ماسوره روسی

۱۴۶- کیک تولد کودک را بهتر است به کدام روش تزئین کرد؟

الف - تزئین با گل طبیعی

ب - تزئین بامیوه

ج - تزئین با گل های قندی

د - استفاده از الگوبه اشکال مختلف و باتزئین خامه

۱۴۷- برای تهیه کیک به صورت کتاب از چه کیکی بهتر است استفاده شود؟

الف - کیک تخته ای

ب - کیک گرد

ج - کیک حجیم

د - کیک مافین

۱۴۸- برای تهیه کیک به شکل سبد از سرماسوره به شکل استفاده می شود

الف - ماسوره صاف و یا صاف دنداندار

ب - ماسوره روسی

ج - ماسوره برگ

د - ماسوره هلالی

۱۴۹- برای نقاشی روی کیک تولد کودکان به اشکال کارتونی استفاده می شود؟

الف - از نقاشی های آماده غیر خوراکی یادستگاه مخصوص

ب - از الگوی کاغذی و عکس غیر خوراکی

ج - از شابلون های فلزی عکس غیر خوراکی

د - از الگوهای کاغذی یادستگاه مخصوص

۱۵۰- در کدام مورد کره کاکائو بکار نمی رود؟

الف - شکلات سفید

ب - مارش مالو

ج - شکلات شیری

د - شکلات تیره

۱۵۱-بهرتر است که شکلات‌ها را در چه دمایی نگهداری کرد؟

الف - ترجیحاً دمای ۲۰-۱۲ درجه سانتی‌گراد

ب - ترجیحاً دمای ۳۰-۵۰ درجه سانتی‌گراد

ج - ترجیحاً دمای ۲۲-۴۰ درجه سانتی‌گراد

د - ترجیحاً دمای ۳۵-۲۰ درجه سانتی‌گراد

۱۵۲-شکلات را باید در کجا نگهداری کرد؟

الف - در یخچال

ب - در محل خشک و خنک و به دور از نور و گرما

ج - در ظرف در دار و دور از نور

د - در ظرف در دار و محل خشک

۱۵۳-شکلات را چگونه باید ذوب کرد؟

الف - روی حرارت مستقیم

ب - با کمی آب

ج - محفظه گرم (بن‌ماری)

د - با کمی آب و کره

۱۵۴-مواد لازم گاناش چیست؟

الف - خامه و شکلات سیاه یا شیری

ب - خامه، شکلات سیاه، وانیل

ج - خامه، شکلات سفید و وانیل

د - خامه، شکلات شیری، آب

۱۵۵-گاناش را چه زمانی روی کیک می‌ریزیم؟

الف - گاناش آماده باید گرم باشد.

ب - گاناش را با خامه استفاده می‌کنیم.

ج - گاناش را از روی حرارت برداشته خنک شود روی کیک می‌دهیم.

د - گاناش را بدون اینکه حرارت داده روی کیک بریزید.

۱۵۶-مواد رویه سس شکلاتی خانگی برای تزئین چیست؟

الف - کره، پودر کاکائو، پودر قند، وانیل و شیر

ب - شیر خشک، خامه، شکر، وانیل

ج - کافی میت، خامه، آب، وانیل

د - پودر خامه، خامه، شیر، وانیل

۱۵۷-آماده کردن شکلات برای ترکیب روی کیک چگونه است؟

الف - شکلات و کره را روی حرارت ذوب کرده، شکر و خامه را اضافه می‌کنیم.

ب -پودر کاکائو، کره آب کرده را با پودر قند مخلوط کرده وقتی کمی خنک شد استفاده می کنیم.

ج -پودر کاکائو، شکر و کره ذوب کرده و خامه را اضافه می کنیم.

د -پودر کاکائو و شیر خشک را ذوب کرده روی کیک می ریزیم.

۱۵۸- گاناش را چگونه آماده می کنند؟

الف -خامه سرد و شکلات رنده شده مخلوط شود

ب -خامه را با پودر کاکائو روی حرارت گذاشته

ج -خامه گرم را با شکلات رنده شده مخلوط میشود.

د -خامه را با پودر کاکائو روی حرارت قرار داده تا جوش بیاید و مرتب هم می زنیم و در یخچال می گذاریم.

۱۵۹- ماکات کردن چیست؟

الف -پوشش دادن هر محصول را در شکلات ذوب شده

ب -خامه زدن روی سطح کیک

ج -خامه را رنگی کردن و روی سطح کیک مالیدن

د -پوشش با خمیر مارسیپان

۱۶۰- شکلات تخته ای را به چه صورت باید درست کرد تا رنگ آن براق شود؟

الف -چند بار آن را بطریق بن ماری ذوب کرده و سرد می کنیم و دوباره ذوب می کنیم.

ب -به آن روغن مایع اضافه می کنیم تا براق شود.

ج -به آن کره و پودر کاکائو اضافه می کنیم.

د -چند بار آن را بطریق بن ماری ذوب و سرد می کنیم و به آن روغن مایع اضافه می شود.

۱۶۱- استفاده از پودر کاکائو و قهوه فوری چه نقشی در کیک ها و شیرینی ها و یا کرم ها دارد؟

الف -باعث استحکام شیرینی و مقاومت آن در برابر رطوبت می شود.

ب -باعث ماندگاری طولانی تر شیرینی ها و کیک ها می شود.

ج -باعث تغییر رنگ شیرینی ها و یا کرم ها می شود.

د -باعث طعم دهی و رنگ در کیک ها و شیرینی ها می شود.

۱۶۲- الک کردن پودر کاکائو در چه مرحله ای از کار توصیه می شود؟

الف -هنگام بسته بندی مواد

ب -در حین مصرف

ج -نیازی به الک کردن نیست

د -قبل از ترکیب با مواد اصلی

۱۶۳- متداول ترین نوع قهوه در اغلب موارد چیست؟

الف -قهوه فوری

ب -قهوه ترکیبی

ج -قهوه دم کرده

د -نوع قهوه اولویتی ندارد

۱۶۴- لیکور کاکائو چه نام دارد؟

الف -پودر کاکائو

ب -مغز کاکائو

ج -کره کاکائو

د -دانه کاکائو

۱۶۵-طعم‌دهنده ما در شکلات سازی کدامیک از موارد زیر است؟

الف -شیر خشک، تخم مرغ

ب -بادام، فندق، وانیل

ج -شیر، تخم مرغ

د -زرده تخم مرغ، کره

۱۶۶-برای تزئین روی کیک باشکلات کدامیک از وسایل زیر استفاده می‌شود؟

الف -لیسک

ب -انواع ماسوره

ج -پالت

د - پاکن

۱۶۷-برای درست کردن شکلات ساچر چه چیزی به شکلات اضافه می‌کنیم؟

الف -شیر

ب -روغن

ج -ژلاتین

د -خامه

۱۶۸-برای درست کردن شکلات فری و طرح‌دار از چه شکلاتی استفاده می‌شود؟

الف -سس شکلات

ب -شکلات خشک

ج -شکلات انعطاف بالا

د -شکلات ساچر

۱۶۹-مواد لازم خمیر فوندانت کدام است؟

الف -آب، ژلاتین، گلیسرین، پودر شکر، بادکا

ب -شیر، ژله، گلیسرین، آرد ذرت

ج -پودر شکر، باتکا، پودر کاکائو، آب

د -باتکا، ژلاتین، قهوه، شیر

۱۷۰-طریقه نگهداری خمیر فوندانت چگونه می‌باشد؟

الف -در یخچال داخل پاکت کاغذی نگهداری می‌شود

ب -در ظرف دربسته

ج -در ظرف در باز در فریزر

د -در محیط آشپزخانه روی باز

۱۷۱-روغن مناسب برای تهیه خمیر فوندانت چه می‌باشد؟

الف -روغن کنجد

ب -گلیسرین

ج -کره

د -روغن مایع

۱۷۲- برای چرب کردن خمیر فوندانت آماده چه چیزی اضافه میشود؟

الف - گریسکو

ب - روغن صاف

ج - روغن مایع

د - روغن جامد

۱۷۳- کاربرد خمیر فوندانت چیست؟

الف - روی انواع کیکها و رولت و تزئینهای مختلف استفاده می کنیم

ب - روی انواع دسر ها استفاده می شود

ج - برای تزئین روی خمیر می باشد

د - در کلیه موارد می توان از آن استفاده کرد

۱۷۴- برای باز کردن خمیر فوندانت روی میز می پاشیم.

الف - پودر قند نرم یا پودر نشاسته ذرت

ب - پودر نشاسته ذرت

ج - آرد نرم

د - کمی با روغن چرب می کنیم

۱۷۵- برای اندازه گیری گلوکز باید اول آن را کرد.

الف - سرد

ب - گرم

ج - چرب

د - خیس

۱۷۶- برای صاف کردن خمیر فوندانت باید استفاده کرد.

الف - از اطوی مخصوص

ب - از وردنه

ج - از وسایل مخصوص

د - از وردنه طرح دار

۱۷۷- برای شکل دهی خمیر فوندانت باید استفاده کرد.

الف - از انواع وردنه های مخصوص

ب - از انواع ابزار های مخصوص

ج - از وردنه معمولی

د - وردنه و ابزار های مخصوص

۱۷۸- افزودن رنگ به خمیر فوندانت از چه نوع رنگ هایی استفاده می شود؟

الف - فقط ژله ای

ب - پودری، ژله ای، مایع

ج - پودری، مایع

د - ژله ای، مایع

۱۷۹- در زمان گرفتن خمیر فوندانت دست ها را باید کرد.

الف -اول باید با آب مرطوب کرد

ب -باید به پودر شکر زده شود

ج -با روغن صاف یا گریسکوچرب کرد

د -دست‌ها را باید خشک کرد

۱۸۰-برای این که فوندانت هنگام پهن کردن به سطح نچسبد از چه چیزی استفاده می‌شود؟

الف -نشاسته و پودر قند

ب -آرد برنج

ج -پودر قند

د -روغن

۱۸۱-برای برش دادن فوندانت بر روی کیک از چه چیزی استفاده می‌شود؟

الف -خمیربر

ب -پالت

ج -چاقوی برش

د -تیزبر

۱۸۲-علت ترک خوردگی خمیر فوندانت کدامیک از موارد زیر نمی‌باشد؟

الف -بیش از اندازه نشاسته استفاده شده

ب -خوب ورز داده نشده

ج -بیش از اندازه پودر قند استفاده شده

د -کمتر از حدپودر قند یا نشاسته اضافه شده

۱۸۳-کدامیک از ابزارهای زیر جزء ابزار فوندانت می‌باشد؟

الف -سُنبه و اتوی فوندانت

ب -پالت و سنبه

ج -کاردک و اتو

د -اسپاچول

۱۸۴-در صورتی که خمیر فوندانت سفت شد چه باید کرد؟

الف -چند قطره آب به آن اضافه می‌شود

ب -کمی گلوکز اضافه می‌شود

ج -چند قطره روغن مایع اضافه می‌شود

د -چند قطره روغن گلیسیرین اضافه می‌شود

۱۸۵-برای اینکه خمیر فوندانت نرم و لطیف باشد بایداستفاده شود.

الف -از شکر ریز

ب -از شکر درشت

ج -از پودر قند مخلوط با نشاسته

د -از پودر قند نرم و چند بار الک شده و سفید باید

۱۸۶-رنگ را چه زمانی به خمیر فوندانت اضافه می‌کنیم؟

الف -از اول با مواد مخلوط می‌شود

ب -بعد از گرفتن خمیر به آن اضافه می‌شود

ج - به روغن آن اضافه می شود

د - به ژلاتین آن اضافه می شود

۱۸۷- اگر در درست کردن خمیر فوندانت رنگ آن پر رنگ شود چه باید کرد؟

الف - کمی به آن پودر قند اضافه می شود

ب - کمی به آن آب اضافه می شود

ج - کمی خمیر فوندانت سفید به آن اضافه می کنیم

د - کمی گلیسرین و گلوکز اضافه می شود

۱۸۸- برای اینکه کیک هایی که با روکش فوندانت است خوشمزه باشد باید کشیده شود .

الف - روی آن را خامه و بعد روکش فوندانت

ب - باید مارمالاد بمالید و بعد فوندانت

ج - روی آن را با خمیر مارسپان یا مارمالاد و بعد فوندانت

د - باید اول کرم کره و بعد فوندانت

۱۸۹- اگر کیک که روی آن را می خواهیم فوندانت بکشیم فوندانت خشک شده باشد چه باید کرد؟

الف - روی آن را کمی شربت می زنیم

ب - کمی با گلیسرین یا روغن کره ای دست را چرب می کنیم تا فوندانت نرم شود

ج - به خمیر فوندانت کمی آب ولرم می زنیم

د - به خمیر فوندانت کمی روغن می مالیم

۱۹۰- قطر خمیر فوندانت برای تزئین کیک باید..... باشد.

الف - ۱ سانتیمتر

ب - نیم سانتیمتر

ج - یک و نیم سانتیمتر

د - ۲ سانتیمتر

۱۹۱- اگر خواسته باشیم نوار تزئینی روی خمیر فوندانت قرار دهیم باید آن را بچسبانیم.

الف - با قلم مو و آب

ب - با قلم مو و روغن

ج - با برس و مارمالاد

د - با کمی پودر قند

۱۹۲- جهت استفاده از خمیر فوندانت به روش اروپایی زیر آن را چه پوششی قرار می دهیم؟

الف - کرم رویال

ب - مرنگ

ج - رویال آیسینگ

د - خمیر مارسپان

۱۹۳- برای براق کردن کیک های خامه ای و فوندانتی باید چه کرد؟

الف - سطح کیک را با دستگاه سایه پاش خیس کنیم

ب - ژله بی رنگ را آب کرده و با فیکساتور یا سایه پاش روی سطح کیک می پاشیم

ج - سطح کیک را با روغن مایع چرب می کنیم

د - سطح کیک را با کره چرب می‌کنیم

۱۹۴-فوندانت مناسب برای گلسازی و مجسمه سازی کدامیک می باشد؟

الف -گام پیست

ب -مارسیپان

ج -خمیر چینی

د - باترکریم

۱۹۵-نسبت شکلات به خامه برای زیرکار فوندانت چقدر می باشد؟

الف - ۲ شکلات، ۱ خامه

ب - ۲ خامه، ۱ شکلات

ج - ۲ شکلات، ۲ خامه

د - ۳ شکلات، ۱ خامه

۱۹۶-مناسب ترین زیرکار برای کیک فوندانت چه می باشد؟

الف -خامه کشی

ب -گاناش سفت

ج -خمیرقندی

د- بریلو

۱۹۷-اندازه لازم خمیر فوندانت بر روی کیک چقدر باید باشد؟

الف -به اندازه خود کیک

ب -حدوداً" به اندازه ۲برابرقطررویه کیک

ج -به اندازه خود کیک کمی کوچکتر

د -یک برابر اندازه کیک

۱۹۸-برای تهیهی باترکریم آب و شکر با چه درجه‌ای به جوش برسد؟

الف - ۸۰ درجه

ب - ۱۲۰ درجه

ج -نیازی به جوش آمدن نیست

د - ۱۵۰ درجه

۱۹۹-نگهداری باترکریم تهیه شده با روغن صاف به چه صورت است؟

الف -در دمای محیط

ب -ظرف درب بسته در فریزر

ج -ظرف درب بسته در یخچال

د -باید فوری استفاده و تمام شود

۲۰۰-مواد لازم برای تهیهی باتر کریم ساده کدام است؟

الف -سفیدی تخم مرغ، زرده، شکر، کره

ب -تخم مرغ، شکر، کره، آرد، آب، وانیل

ج -کره ،پودرقند،شیریاخامه ، وانیل

د -کره، آب، خامه، آرد، زرده تخم مرغ

۲۰۱- در چه زمانی می توان رنگ خوراکی به باترکریم اضافه کرد؟

الف - زمانی که کره اضافه می کنیم

ب - در آخرین مرحله هم زدن

ج - واسط کار

د - زمانی که شکر و آب را اضافه می کنیم

۲۰۲- بهترین نوع کیک برای تهیه ی باست کیک کدام است؟

الف - شیفون

ب - اسفنجی

ج - مافین

د - فرقی نمی کند

۲۰۳- ابزار مورد نیاز در پایه گذاری باست کیک کدام نمی باشد؟

الف - پیچ و مهره، میله گرد، چوب

ب - صفحه پلکسی

ج - میله گرد

د - چوب

۲۰۴- فرم دهی باست کیک از چه طریق می باشد؟

الف - با دست و قلم فوندانت کاری

ب - با دستگاه مخصوص

ج - با پالت

د - با کاردک

۲۰۵- برای استقامت باست کیک ها از چه نوع شکلات هایی استفاده می شود؟

الف - کارات

ب - CBS

ج - CBS و کارات

د - نیازی به شکلات نمی باشد

۲۰۶- طول عمر باست کیک چه مدت می باشد؟

الف - ۶ ماه

ب - ۱ ماه

ج - ۱ سال

د - ۲ هفته

۲۰۷- چه نوع فوندانتی در ساخت باست کیک مورد استفاده می باشد؟

الف - فوندانتی که دیر خشک شود

ب - فوندانتی که زود خشک شود

ج - مهم نیست از چه نوع فوندانتی استفاده شود

د - گام پیست

۲۰۸- برای نگه داشتن کیک های فیگوری و ایستاده باید چه اقدامی صورت بگیرد؟

الف - کیک را در فریزر قرار می دهیم تا یخ کند، روی بدنه کیک را شکلات CBS می کشیم، با سیخ های فلزی کیک را نگه می داریم.

ب - کیک را در محیط قرار می دهیم، روی بدنه کیک را گاناش می کشیم، با نی های پلاستیکی کیک را نگه می داریم.

ج - کیک را در یخچال قرار می دهیم، روی بدنه کیک را خامه می کشیم، با سیخ های فلزی کیک را نگه می داریم.

د - کیک را در فریزر قرار می دهیم، روی بدنه کیک را خامه می کشیم، با سیخ های فلزی کیک را نگه می داریم.

۲۰۹-فلینگ مورد استفاده برای کیک های مدل باست کیک کدام است؟

الف -فلینگ رایج خامه موز و گردو

ب -فقط گاناش

ج -فلینگ باتر کریم

د - ترکیبی از خامه باتر کریم

۲۱۰-برای تزئین روی کیک ویابین لایه های کیک به جای خامه میتوان ازکه روکش پفی و سبکی دارد استفاده شود؟

الف - مارمالاد

ب - باتر کریم

ج - مربا

د - میوه

۲۱۱- باتر کریم یکی از ساده ترین انواعاست برای تزئین کیک استفاده می شود.

الف - پوشش کیک خامه ای

ب - نوشیدنی

ج - سس

د - دسر

۲۱۲- مشخصات باتر کریم مناسب چیست؟

الف - روکش پفی و سبک

ب - روکش سنگین

ج - روکش خشک

د - روکش سفت

۲۱۳- انواع باتر کریم را نام ببرید

الف - باتر کریم آمریکایی ، انگلیسی و سویسی

ب - باتر کریم آمریکایی ، سویسی، ایتالیایی، فرانسوی، آلمانی

ج - باتر کریم فرانسوی و روسی

د - باتر کریم فقط یک نوع است

۲۱۴- هنگام ذوب شکلات تخته ای اگر آب اضافه شود چه می شود؟

الف - اتفاق خاصی نمی افتد

ب - خمیری و جمع می شود

ج - براق می شود

د - روانتر می شود

۲۱۵-آیا ثعلب به عنوان غلظت دهنده در تهیه کرمها محسوب می گردد؟

الف - می توان استفاده شود

ب- نمیتوان استفاده شود

ج- گیفیفیت خوبی بدست نمی آید

د- تغییری در کرم نمی دهد

۲۱۶- اگر خامه موقع فرم دادن خوب فرم نگیرد چه می توان کرد؟

الف - شیر، خامه یا پنیر می توان افزود

ب- شکر یا پودر قند یا نشاسته می توان افزود

ج- پودر خامه یا کرم وانیلی یا پنیر می توان افزود

د- آب ، روغن صاف ، نشاسته اضافه می شود

۲۱۷- اگر بیش از حد خامه فرم گرفته شده را بزنید چه اتفاقی ممکن است بیفتد،

الف - خامه فرم گرفته سفت می شود

ب- خامه فرم گرفته آب انداخته و می برد

ج- خامه فرم گرفته کیفیتش بهتر می شود

د- تغییری در ظاهر خامه فرم گرفته نمی افتد

۲۱۸- اگر کرم که بعنوان فیلینگ تهیه می گردد در طی پخت بجوشد چه اتفاقی رخ می دهد؟

الف- فیلینگ لطافت خود را از دست می دهد

ب- کیفیت کرم و فیلینگ بهتر می شود

ج- فیلینگ مجدداً شل خواهد شد

د- فیلینگ خوشمزه تر می شود

۲۱۹- پنیرهای که مناسبتر در تهیه فیلینگ ها استفاده می شود؟

الف - پنیر خامه ای ، پنیر بزر

ب- پنیر بوتیکیزه ، پنیر خامه ای

ج- پنیر ماسگار پونه ، پنیر موزارلا

د- پنیر خامه ای ، پنیر ماسگار پونه

پاسخنامه سوالات کیک ساز

شماره سوال	پاسخ صحیح	شماره سوال	پاسخ صحیح	شماره سوال	پاسخ صحیح	شماره سوال	پاسخ صحیح
۱	ج	۵۶	د	۱۱۱	ج	۱۶۶	ب
۲	د	۵۷	د	۱۱۲	الف	۱۶۷	ب
۳	د	۵۸		۱۱۳	الف	۱۶۸	ج
۴	الف	۵۹		۱۱۴	ج	۱۶۹	الف
۵	د	۶۰		۱۱۵	الف	۱۷۰	ب
۶	الف	۶۱	د	۱۱۶	ج	۱۷۱	ب
۷	ب	۶۲	ب	۱۱۷	ب	۱۷۲	الف
۸	الف	۶۳	د	۱۱۸	الف	۱۷۳	الف
۹	ب	۶۴	ب	۱۱۹	ج	۱۷۴	الف
۱۰	د	۶۵	ج	۱۲۰	د	۱۷۵	ب
۱۱	ج	۶۶	الف	۱۲۱	ب	۱۷۶	الف
۱۲	ج	۶۷	الف	۱۲۲	د	۱۷۷	د
۱۳	الف	۶۸	ج	۱۲۳	ج	۱۷۸	ب
۱۴	الف	۶۹	د	۱۲۴	ج	۱۷۹	ج
۱۵	الف	۷۰	ج	۱۲۵	الف	۱۸۰	الف
۱۶	ج	۷۱	ب	۱۲۶	ج	۱۸۱	الف
۱۷	د	۷۲	د	۱۲۷	الف	۱۸۲	ب
۱۸	ب	۷۳	د	۱۲۸	الف	۱۸۳	الف
۱۹	ج	۷۴	ج	۱۲۹	ج	۱۸۴	ب
۲۰	ج	۷۵	الف	۱۳۰	ب	۱۸۵	د
۲۱	د	۷۶	ج	۱۳۱	د	۱۸۶	ب
۲۲	الف	۷۷	الف	۱۳۲	ج	۱۸۷	ج
۲۳	ب	۷۸	ج	۱۳۳	ب	۱۸۸	الف
۲۴	ب	۷۹	الف	۱۳۴	الف	۱۸۹	ج
۲۵	ج	۸۰	ب	۱۳۵	ب	۱۹۰	ب
۲۶	الف	۸۱	الف	۱۳۶	د	۱۹۱	الف
۲۷	الف	۸۲	د	۱۳۷	د	۱۹۲	ج
۲۸	ب	۸۳	ب	۱۳۸	ج	۱۹۳	ب
۲۹	د	۸۴	الف	۱۳۹	ج	۱۹۴	الف
۳۰	د	۸۵	الف	۱۴۰	ب	۱۹۵	د
۳۱	د	۸۶	ج	۱۴۱	ب	۱۹۶	ب
۳۲	الف	۸۷	ب	۱۴۲	ب	۱۹۷	ب
۳۳	ب	۸۸	د	۱۴۳	الف	۱۹۸	ب
۳۴	ب	۸۹	د	۱۴۴	ب	۱۹۹	ج
۳۵	الف	۹۰	ب	۱۴۵	الف	۲۰۰	د
۳۶	ج	۹۱	ج	۱۴۶	د	۲۰۱	ب
۳۷	ب	۹۲	الف	۱۴۷	الف	۲۰۲	ب
۳۸	ب	۹۳	الف	۱۴۸	الف	۲۰۳	ب
۳۹	د	۹۴	ج	۱۴۹	د	۲۰۴	الف
۴۰	الف	۹۵		۱۵۰	ب	۲۰۵	ب
۴۱	ج	۹۶	د	۱۵۱	الف	۲۰۶	د
۴۲	الف	۹۷	الف	۱۵۲	ب	۲۰۷	ب
۴۳	الف	۹۸	الف	۱۵۳	ج	۲۰۸	الف
۴۴	ج	۹۹	الف	۱۵۴	الف	۲۰۹	د
۴۵	د	۱۰۰	ج	۱۵۵	ج	۲۱۰	ب
۴۶	الف	۱۰۱	الف	۱۵۶	الف	۲۱۱	الف
۴۷	ب	۱۰۲	الف	۱۵۷	ب	۲۱۲	الف
۴۸	د	۱۰۳	ج	۱۵۸	ج	۲۱۳	ب
۴۹	ج	۱۰۴	الف	۱۵۹	الف	۲۱۴	ب
۵۰	ج	۱۰۵	ب	۱۶۰	ب	۲۱۵	ب
۵۱	الف	۱۰۶	د	۱۶۱	د	۲۱۶	ج
۵۲	ب	۱۰۷	الف	۱۶۲	د	۲۱۷	ب
۵۳	د	۱۰۸	الف	۱۶۳	الف	۲۱۸	الف
۵۴	ج	۱۰۹	ب	۱۶۴	ج	۲۱۹	د
۵۵	ب	۱۱۰	الف	۱۶۵	ب	۲۲۰	