

سوالات كيك ساز وترساز

"نکات کیک"

- (۱) پفی که بعد از خارج شدن کیک از فر بخوابد به خاطر دمای کم فر است.
- (۲) اگر پف کیک در داخل فر بخوابد به خاطر آرد کم و قالب هم نسبت به حجم مایع کیک کوچک است.
- (۳) اگر در مایعات در هنگام اندازه گیری دقت نکنیم و میزان آنها زیاد شود باعث می شود که افت حجم در کیک ایجاد شود. و دیگری روغن زیاد است و شکر زیاد است.
- (۴) اگر خواستیم در کیک ۱ قاشق غذاخوری پودر کاکائو بیشتر از فرمول اضافه کنیم باید ۱ قاشق غذاخوری آرد کم کنیم و کمی هم شکر باید اضافه شود، ولی در این کیک (کیک خرما و گردو) چون خرما دارد لازم نیست که شکر اضافه شود.
- (۵) نقش جوش شیرین در کیکها چیست؟ جوش شیرین در بافت های مثل این کیک که مواد پروتئینی قوی داریم خیلی مضر نیست و قدرت آن دو برابر بکینگ پودر است و می توان به جای آن از دو قاشق مرباخوری بکینگ پودر استفاده کرد، جوش شیرین زیاد باعث افزایش حجم مواد می شود و بافت کیک مزه گس و به رنگ سبز پیدا می کند، ولی در این کیک قدرت جوش شیرین بیشتر از بکینگ پودر است چون کیک بافت سنگینی دارد.
- (۶) جوش شیرین را هم می توان به آرد اضافه کرد هم می توان با ماست مخلوط کرد که خوب نیست چون گاز های خود را در همان اول موقعی که در ماست پف می کند خارج می شود.
- (۷) ابتدا کره را با بخار کتری آب می کنیم و بعد از چند لحظه در سردخانه یخچال قرار می دهیم تا حالت پمادی پیدا کند و هم دما با محیط شود.
- (۸) اگر آرد از مقدار لازم حتی یک قاشق غذاخوری هم کم شود باعث می شود که کیک پف کند ولی وسطش برود پایین.
- (۹) قالب های میان تهی حرارت را به وسط کیک هم انتقال می دهند چون کیک فشرده و سنگینی است از قالب میان تهی استفاده می کنیم. و بهتر است مواد را از گوشه به قالب وارد کنید.
- (۱۰) وقتی به سرپر اشاره می کنیم لیوان کاملاً تا لبه پر است ولی وقتی می گوییم یک لیوان منظور یک بند انگشت از سر لیوان باید خالی باشد.
- (۱۱) شکر ۲ نوع است: شکر دانه ریز و دانه درشت که دانه ریز بهتر است هیچ وقت در کیک به جای شکر از پودر شکر استفاده نکنید، خاصیت زبری شکر به خاطر این است که بافت تخم مرغ را باز می کند و باعث استحکام پف مواد می شود.

۱۲) تنها شکر قهوه ای و کره را می توان موقع اندازه گرفتن در لیوان به صورت فشرده کرد ولی برای بقیه مواد حق فشردن نداریم.

۱۳) در کیک ها آب باید گرم نزدیک به جوش باشد و فقط موقع زدن تخم مرغ یا زرده های تخم مرغ اضافه شود.

۱۴) در پخت کیک نیم ساعت اول باز کردن در فر ممنوع است ولی در شیرینی طوری نیست در فر باز شود.

۱۵) در فر های خیلی داغ باید اوج دما کنترل شود. و باید با ورق آلومینیوم یا آجرهای نسوز دمای فر را کنترل کنیم، اگر فری کیک را در یک ساعت پخت دمای آن کم است و کیک خشک می شود چون زمان طولانی تر است. اگر روی ۱۸۰ درجه پخت دما را به ۲۰۰ درجه رسانده زمان را کنترل می کنیم.

۱۶) زمان خارج کردن کیک از قالب وقتی است که بتوان قالب را با دست جابجا کرد و کیک را از آن خارج کرد، اگر کیک برای خنک شدن داخل خود قالب بماند زیرش در اثر رطوبت کیک خمیر می شود.

۱۷) قبل از پخت کیک ابتدا باید فر را از ۲۰ دقیقه قبل با حرارت داده شده روشن و تنظیم کرد و قالب را آماده کرده و بعد از وزن کردن مواد و بعد ترکیب مواد است که در ترکیب مواد نباید فاصله باشد.

۱۸) برای زدن مواد مایع معمولاً همزن را از یک جهت و دایره وار استفاده می کنیم تا حباب هایی که در اثر زدن در مایه به خصوص موقع زدن تخم مرغ و سفیده ایجاد می شود از بین نرود، شیرینی ها و دسر ها را همیشه باید مواد مایه آن را از یک جهت و دایره وار زد.

۱۹) از پنجره های سیمی که مثل غربال های نباتی هستند و دارای روزنه های کمی درشتی هستند برای خنک کردن کیک ها استفاده می شود.

۲۰) وانیل ۳ نوع است:

۱) وانیل مایع: که قهوه ای روشن است و بوی شکلات خالص میدهد و در حد ۲ تا ۳ قطره کافی است.

۲) وانیل شکری: که وانیل با پودر شکر مخلوط است و باید تا حدود ۱ قاشق چای خوری تا $\frac{1}{2}$ قاشق چای خوری استفاده کرد.

۳) وانیل اصل: که مثل براده ی آهن برق میزند و $\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری در تهیه شیرینی و کیک کافی است.

(۲۱) ۱۲۵ گرم کره حیوانی معادل ۱۰۰ گرم روغن جامد خانگی است.

۲۵۰ گرم کره حیوانی معادل ۲۰۰ گرم روغن جامد است.

۱۰۰ گرم کره حیوانی معادل ۵۰ گرم روغن مایع است.

(۲۲) به چه علت دیواره و کف ظرف یا قالب مورد نظرتان را با روغن جامد قنادی یا کره چرب می کنیم؟

خاصیت کره یا روغن قنادی این است که وقتی دیواره را چرب می کنیم وقتی کیک پخته می شود از دیواره جدا می شود و کیک را جلو می دهد ولی در روغن مایع کیک به دیواره می چسبد چون روغن شره می کند و پایین می آید و به دیواره قالب نمی ماند.

کره پمادی شکل بهترین حالت کره است و نه خیلی هم دمای محیط و رها شده باشد چون اگر رها و دوغ پس داده باشد باعث می شود که آرد بیشتری به خود جذب کند و کیک خشک می شود و بافت مواد از هم جدا می شود.

(۲۳) چرا در بعضی مواقع ته کیک سفت است و بالایش پفکی می شود؟

چون در ترکیب آرد کند بوده، کلاً در کیک ها که آرد مخلوط می شود تا برود در فر ۱/۵ دقیقه طول بکشد.

(۲۴) چرا وسط کیک موقع پخت حالت قله ای می شود؟

به خاطر اینکه زمانی مواد را از وسط قالب می ریزیم اوجی است که کیک برجسته می شود و باید از زاویه کنار مایه را بریزید و دلیل دوم حرارت زیاد فر است که باعث قله ای شدن می شود.

(۲۵) چرا باید آرد الک شده مصرف کرد؟

برای هوارسانی کامل بین ذرات آرد و ترکیب سریع و آسان با مواد اصلی.

(۲۶) چرا از پوشش کاغذی برای قالب ها استفاده می کنیم؟

به دلیل عدم تماس مستقیم مواد کیک با سطح قالب و جلوگیری از خشک شدن لایه خارجی.

(۲۷) کرم تارتار چیست؟

کرم تارتار یا اسید تارتاریک پودر سفید رنگی است که به صورت صنعتی تولید می شود و برای سفید شدن سفیده تخم مرغ به کار می رود و همچنین برای مقاوم کردن سفیده تخم مرغ استفاده می شود.

۲۸) چه نوع آردی برای تهیه شیرینی مناسب است؟

آرد سفید (نول) که از مغز گندم تهیه می‌شود به دلیل اینکه نرم و سبک است در طعم و تردی شیرینی تاثیر دارد و دو تا سه بار هم الک شود.

تارت (فرانسوی)

پای (انگلیسی)

۲۹) چرا کیک های کره ای هنگام پخت ترک می خورد؟

عموما کیک های کره ای از دسته کیک هایی هستند که در حین پخت در سطح آن ترک ایجاد می‌شود و چنانچه این ترک عمیق بود باید داغ بودن بیش از حد فر و سفت بودن بیش از حد مواد اولیه کیک را مقصر دانست.

۳۰) بکینگ پودر چیست؟

یک برابر جوش شیرین + دو برابر کرم تارتار + یک برابر پودر نشاسته ذرت و ترکیبی است از جوهر لیمو و جوش شیرین که به صورت پودر سفید رنگ می باشد استفاده از آن در انواع کیک و شیرینی موجب هوا دهی بیشتر افزایش حجم می شود و اگر تاریخ مصرفش گذشته شده باشد فاسد شده و دانه های سیاه رنگی در آن ایجاد می شود.

بکینگ سودا چیست؟ همان بی کربنات سدیم یا جوش شیرین است و قوی تر از بکینگ پودر است.

"نکاتی در مورد فر"

- روشن کردن فر و تنظیم درجه حرارت بر اساس نوع غذا

فر محفظه‌ای است که در آن شیرینی و غذاهایی که تمام قسمتهای آن نیاز به حرارت همزمان دارد قرار می گیرد، در گذشته فر وجود نداشت، شیرینی های نازک را به هنگام طبخ در ظرف های فلزی گودی که دیواره آنها حدود ۲۵ سانتی متر بود قرار می دادند و زیر روی آن را آتش ملایم می ریختند تا شیرینی پخته شود ولی امروزه وجود فر این کار را بسیار آسان نموده، تنظیم حرارت فر به وسیله ترموستات صورت می گیرد، زمانی که فر را روشن می کنید ابتدا شعله فر بسیار بالا می باشد اما پس از گذشت ۱۵ دقیقه درجه حرارت متوسط ترموستات پایین می آید بهتر است تا پایین آمدن حرارت شیرینی یا کیک را درون فر قرار ندهیم زیرا این کار باعث می شود که ته کیک یا شیرینی سوخته و روی آن خام باقی بماند، تنظیم حرارت فر به وسیله درجه های فارنهایت و سانتیگراد محاسبه می گردد معمولاً فارنهایت دوبرابر سانتیگراد است، فرهایی که حداکثر آنها ۵۰۰ تا ۵۵۰ یا دارای ۱۰ خط هستند بر حسب فارنهایت محاسبه شده اند، در فر های ده خطی هر خط را ۵۵ درجه فارنهایت باید محاسبه نمود، فرهایی که حداکثر آنها ۲۵۰ تا ۳۰۰ درجه است

یا دارای آخرین درجه ۳ و ۴ می باشد بر حسب سانتیگراد تنظیم شده اند. به طور تقریبی نیز می توان درجه فارنهایت را نصف کرد و درجه سانتیگراد را به دست آورد مثلاً ۴۰۰ درجه فارنهایت می شود ۲۰۰ درجه سانتی گراد یا هر خط فرهای ۳ تا ۴ خطی را ۱۲۵ تا ۱۵۰ درجه فارنهایت به حساب آورد.

فرمول تبدیل درجه فارنهایت به درجه سانتی گراد

اگر بخواهیم ۳۵۰ درجه فارنهایت چند درجه سانتیگراد می شود مقدار آن را در فرمول می گذاریم و نتیجه را به دست می آوریم

$$c = (f - 32) \times \frac{5}{9}$$

$$c = (350 - 32) = 318 \times \frac{5}{9} = 176^{\circ}\text{C}$$

فرمول تبدیل درجه سانتی گراد به درجه فارنهایت

۲۵۰ درجه سانتیگراد چند درجه فارنهایت می شود

$$f = c \times \frac{9}{5} + 32$$

$$f = 250 \times \frac{9}{5} + 32$$

$$f = 250 \times \frac{9}{5} = 450 + 32 = 482^{\circ}\text{F}$$

"جدول درجه حرارت فر"

شماره ترموستات	سانتی گراد	فارنهایت
۱	۱۴۰	۲۸۴
۲	۱۶۰	۳۲۰
۳	۱۸۰	۳۵۶
۴	۲۰۰	۳۹۲
۵	۲۲۰	۴۲۸
۶	۲۴۰	۴۶۴
۷	۲۶۰	۵۰۰
۸	۲۸۰	۵۳۶

فربالا یا گریل

فربالا با علامت اختصاری G مشخص می شود جهت بعضی از غذاها یا شیرینی ها که روی آنها نپخته باشد و یا نیاز بیشتری به پخته شدن دارند استفاده می شود در واقع کار اصلی با قسمت پایین فراست و از قسمت بالا در مواقع به خصوصی که ذکر شده استفاده کنید زمانی که قسمت بالا را روشن می کنید در فر را نیمه باز بگذارید زیرا گاز مونو اکسید کربن در فر جمع می گردد و فر خاموش می شود

فر از دو قسمت تشکیل شده است از دو در قسمت اصلی و گرم خانه

تمام فرها دوتا شعله دارند قسمت پایین به نام آون و قسمت بالا به نام گریل

تمام غذاهایی که در فر می روند باید پخته شوند و پختن غذا توسط آون انجام می شود

"ضوابط بهداشتی و شرایط عمومی کارگاه و آشپزخانه"

آشپزخانه باید در جای خشک دارای نور کافی و دور از نفوذ گرد و خاک و آلودگی به وسیله حشرات و جوندگان قرار داشته باشد.

به طور کلی آشپزخانه و کارگاه دارای شرایط عمومی زیر می باشد:

(۱) سقف آشپزخانه و کارگاه کاملاً صاف و بدون درز و شکاف و به رنگ روشن و تیره باشد.

(۲) دیوارها لازم است بدون درز و حتی الامکان از وسایل ساختمانی قابل شستشو و غیر قابل نفوذ و رطوبت باشد و جایی برای لانه گزینی حشرات و جوندگان نداشته باشد.

(۳) کف کارگاه یا آشپزخانه باید از مصالح ساختمانی صاف و محکم مانند سرامیک و سیمان و موزاییک قابل شستشو و تا حدی شیب دار باشد.

(۴) در و پنجره باید مجهز تور سیمی برای جلوگیری از نفوذ حشرات و دارای سایبان برای جلوگیری از نفوذ آفتاب و حرارت باشد.

(۵) نور در محل کارگاه و آشپزخانه باید حتی الامکان کافی و طبیعی باشد.

(۶) آشپزخانه در کارگاه باید دارای سیستم تهویه طبیعی با استفاده از هواکش های مخصوص باشد.

(۷) در صورت قفسه بندی حداقل فاصله طبقات طبقه اول از سطح زمین باید ۲۰ سانتیمتر باشد.

(۸) فضای مورد نظر برای هر نفر در کارگاه باید ۱۲ مترمربع باشد.

(۹) برای جلوگیری از حوادث ناگهانی (آتش سوزی، زخم، جراحات در حین کار) باید در کارگاه کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه نصب شود.

نکات ایمنی و بهداشتی درمورد وسایل آشپزخانه و مواد غذایی:

- (۱) اشیای فلزی مثل مس، آهن و روی را پس از خیس کردن با محلولهای شیمیایی مخصوص ظرفشویی تمیز کنید.
- (۲) اشیای فلزی بدون روکش آلومینیوم را پس از خیس کردن با سیم های نرم و پودرهای پاک کننده تمیز کنید.
- (۳) اشیاء بلور و شیشه را با آب صابون یا پودر پاک کننده تمیز کنید.
- (۴) ظروف چینی را با آب داغ و یک پاک کننده ملایم تمیز کنید.
- (۵) خیساندن طولانی، استفاده از سیم ظرفشویی و پاک کننده های قوی برای ظروف چینی مناسب نیست، ظروف چینی را با آب گرم و پودر صابون بشویید و خشک کنید.
- (۶) ظروف پلاستیکی را با آب نیمه گرم و صابون بشویید و هرگز در آب داغ نگذارید.
- (۷) کف آشپزخانه را هرروز با آب ساده به اضافه پودر مخصوص کف شوی ضد عفونی و تمیز کنید.
- (۸) حوله خشک کن را پس از اتمام کار با کف صابون و سفید کننده ملایم شسته و حتماً خشک کنید زیرا کپک می زند (حوله های کتان بهترین نوع حوله برای خشک کردن ظروف می باشد).
- (۹) وزنه و ساعت در آشپزخانه ضروری است.
- (۱۰) دستگیره ها کاملاً پاکیزه و به اندازه کافی باشد.
- (۱۱) پرده آشپزخانه بهتر است از جنس نخی و خوش نقش باشد.
- (۱۲) اگر از ظروف لعابی استفاده می کنید بهتر است جنس صاف تر و سنگین تر آن را انتخاب کنید.
- (۱۳) ظروف شیشه ای و پیرکس برای طبخ غذا مناسب می باشد.
- (۱۴) وسایل آشپزخانه سه دسته هستند:
 - وسایلی که باعث رسیدن حرارت به غذا می باشند مثل قابلمه، ماهیتابه، زودپز، آرام پز
 - وسایل حرارتی مثل اجاق گاز فر
 - وسایل آماده کردن مواد غذایی برای طبخ مثل پیمانه، قاشق، الک، صافی، چرخ گوشت
- (۱۵) اگر از ظروف نجسب مانند تفلون استفاده می کنید از حرارت ملایم استفاده کنید زیرا دمای بیشتر از ۲۳۰ درجه سانتیگراد باعث تغییر رنگ می شود.

- ۱۶) برای شست و شوی ویژه دیگزودپز را در سرکه خیس کنید و بشویید و خشک کنید.
- ۱۷) در مورد دیگهای زودپز دقت کنید کاملاً استاندارد باشد دیگزودپز را نباید در آب فرو ببرید زیرا سوپاپ آن خراب می شود.
- ۱۸) برای آبکشی برنج و غذاهای پخته داغ بهتر است از آبکش فلزی و برای سبزی و میوه از آبکش پلاستیکی استفاده کنید.
- ۱۹) در مورد استفاده از کارد آشپزخانه دقت کنید هر قدر کربن تیغه کارد بیشتر باشد برندگی و دوام آن بیشتر است.
- ۲۰) برای خرد کردن سبزی و میوه بهتر است چاقوی جدا داشته باشید و چاقوی مورد مصرف برای گوشت استفاده نکنید.

انواع الک

- ۱) الک فشرده که منافذ ریز و فشرده دارد
- ۲) الک درشت: الکی که منافذ باز و درشت تری دارد
- برای الک مواد خشک و پودری ابتدا از الک فشرده رد کرده و بعداً از الک باز استفاده می شود مثل الک کردن آردها که ابتدا از الک ریز و سپس از الک درشت رد می کنیم، الک کردن باعث می شود که اجسام خارجی و درشت و ناخالصی ها از داخل مواد پودری وارد ها جدا شده و هم باعث هوادهی به آرد می شود که برای پف بهتر کیک لازم است.
- پودر قند و شیر خشک و مواد پودری دیگر را هم حتماً باید از الک ریز رد کرد تا ناخالصی آنها نیز جدا شود.

نکاتی در مورد روغن ها:

- بهترین و خوش عطرترین روغنی که در کار کیک و شیرینی پزی است کره است که دو نوع دارد:
- کره حیوانی و کره گیاهی یا مارگارین است که درصد چربی کره حیوانی بیشتر است نسبت به کره مارگارین.
- فرق کره مارگارین با کره حیوانی در این است که کره حیوانی در محیط گرم شل و رها می شود و درصد چربی این کره بیشتر است اما کره مارگارین یا گیاهی در هر محیطی حالت خود را حفظ می کند
- بهترین کره: کره حیوانی است چون عطر دارد اما مارگارین عطر ندارد.
- بعد از کره روغن دیگری که در شیرینی و کیک استفاده می شود روغن جامد خانگی و روغن مایع است.

روغن جامد دو دسته است: روغن جامد خانگی و روغن جامد قنادی که

(۱) روغن جامد خانگی دانه دانه است و در اثر دمای معمولی زیاد شل و مایع می شود و درصد چربی آن بالاتر از جامد قنادی است.

(۲) روغن جامد قنادی: صاف و یکدست و گریس مانند است و درصد هیدروژنه یا برد روغن بالاتر است (نسبت به روغن جامد خانگی) و در اثر مواد حالت جامد دارد و درصد چربی آن پایین تر است.

باید از هوازدگی روغن جلوگیری شود و نباید روغن ها آب زده شوند چون از کیفیت آنها کم می شود و باید روغن ها را در ظرف دربسته و دور از نور و رطوبت نگهداری کرد. از دیگر روغن ها که در کار استفاده می شود، روغن مایع است.

فرق روغن مایع و روغن حیوانی در این است که روغن حیوانی اصل بیشترین درصد چربی را دارد، بعد از روغن حیوانی، روغن مایع است که درصد چربی بالایی دارد و بعد از آن روغن جامد خانگی و بعد روغن جامد قنادی و بعد کره حیوانی و بعد مارگارین که مارگارین آخرین درصد چربی را دارد، بعد از روغن حیوانی درصد چربی روغن مایع بالاتر از بقیه است.

تخم مرغ ها:

تخم مرغ کامل متوسط باید استفاده بشود نه خیلی درشت و نه خیلی ریز تقریباً ۶۰ گرمی، تخم مرغ ها را باید با درجه متوسط همزن زده شود و نباید بای مخلوط کن و با درجه و دور خیلی تند زده شود چون باعث می شود حفره های درشتی در کیک و شیرینی به خصوص کیک ایجاد شود و بافت کیک خشک شود. تخم مرغ و شیر و موادی که در یخچال نگهداری می شود باید ۱۵ دقیقه تا ۳۰ دقیقه قبل از پخت از یخچال خارج شوند تا هم دمای محیط شوند.

کیک ها و شیرینی ها در طبقه وسط فر پخته می شوند یعنی باید فاصله قالب کیک با کف فر ۱۵ سانتی متر و یا به اندازه یک وجب باز باشد.

از کجا بدانیم تخم مرغ سالم است؟

اگر در سلامت تخم مرغ مصرفی شک دارید قبل از اینکه آنها را با بقیه مواد مخلوط کنید در ظرفی جدا شکسته و بعد مصرف کنید روش ساده برای امتحان تازگی تخم مرغ این است که با پوست به صورت نیخته داخل لیوان آب قرار بدهیم، تخم مرغ تازه ته ظرف آب می رود چون محفظه هوایی آن کوچک است و تخم مرغ کهنه در وسط لیوان می آید چون رطوبت خود را از دست داده و محفظه هوایی بزرگ شده و کاملاً کهنه روی آب قوطه ور می شود و بهتر است مصرف نشود. بو کردن تخم مرغ مرحله تشخیص تخم مرغ هم می شود از بوی نامطبوعی که دارد مشخص می شود که خراب شده است.

سن تخم مرغ مصرفی شما چقدر است؟

با توجه به سن تخم مرغ ساختار و شکل آن تغییر می کند.

وقتی تخم مرغ را می شکنید به مراحل زیر توجه کنید:

۱) تخم مرغ سه روزه: زرده آن برجسته تر و متراکم بوده، دو لایه سفیده دارد که یکی از آن ها غلیظ و ژله ای شکل بوده و دیگری سفید و آبکی می باشد.

۲) تخم مرغ دوازده روزه: زرده آن کمی پهن تر شده و لایه سفیده آن به خوبی قابل تشخیص نیستند.

۳) تخم مرغ بیست و یک روزه: زرده آن کاملاً پهن شده و دو لایه سفیده آن خیلی آبکی بوده و به صورت یک لایه مشاهده می شود.

شکر قهوه ای:

در شیرینی های سنتی نوروز کاربرد دارد. اما می توانند کوکیز، شیرینی واسلایس های خوش طعمی با آن تهیه کنید، بوی شکر قهوه ای پس از باز کردن بسته بندی آن چندان خوشایند نیست اما در شیرینی ها عطر و طعم و رنگ زیبایی را باعث می شود، شکر قهوه ای بایستی به گونه ای نگهداری شود که در معرض هوا قرار نگیرد زیرا به سرعت خشک و سفت خواهد شد، در این حالت یک تکه دستمال نخی مرطوب در ظرف محتوی آن قرار داده و یک شبانه روز در ظرف را ببندید تا شکر دوباره نرم و قابل استفاده شود، شکر سفت را در شیرینی مصرف نکنید، شکر قهوه ای در برخی از سوپر مارکت ها که لوازم خارجی دارند و یا از فروشگاه های لوازم قنادی در بسته بندی های خارجی تهیه کنید و تا زمان مصرف بسته بندی آن را باز نکنید.

شکر و پودر شکر:

برخلاف کیک ها در تهیه خمیر اکثر شیرینی های خشک به جای استفاده از شکر از پودر آن استفاده می شود که باعث می شود بافت شیرینی حاصل نرم تر شود، معمولاً پودر شکر مورد استفاده در خانه تهیه نمی شود و بایستی آن را از فروشگاه های لوازم قنادی تهیه کنید زیرا که با آسیاب های صنعتی پودر شکر به مراتب نرم تری تهیه می شود اما اگر در خانه تهیه نمودید چند بار آسیاب کرده و از الک موئی رد کنید، توجه داشته باشید که پودر شکر الک شده پس از مدتی نگهداری با جذب رطوبت هوا مجدداً گلوله می شود و قبل از مصرف آن را دوباره الک کنید.

گلوکز:

گلوکز مایع یا بادکا شربت بسیار غلیظی است که در تهیه شکلات های مناسب نوروز و هم در تهیه بعضی از شیرینی ها مثل گز کاربرد دارد، در شربت هایی که گلوکز به کار

می‌رود باعث می‌شود شربت حاصل براق بماند و احتمال شکرک زدن آن نیز پایین می‌آید و برای پوشش شیرینی‌هایی که روی آنها شربت به عنوان براق‌کننده استفاده شده و یا بعضی از باقلواها یا شیرینی‌هایی که شربت غلیظ نیاز دارند کاربرد دارد.

شربت:

در تهیه انواع شیرینی‌ها و باقلواها نقش اساسی و کیفیت مطلوب داشته همچنین در بعضی از انواع شیرینی‌های خشک شربت استفاده شده که علت آن رنگ انداختن بیشتر شیرینی در حین پخت است برای این کاربرد می‌توان به جای شربت از عسل نیم گرم نیز استفاده نمود لازم به ذکر است منظور از اصطلاح شربت بار در دستورها شربت غلیظ و قوام آمده‌ای است که معمولاً از ترکیب ۵۰۰ گرم شکر با ۲۵۰ گرم آب تهیه می‌شود. به طوری که آب و شکر را پس از مخلوط کردن روی حرارت ملایم قرار دهید و هم بزنید تا قبل از جوش آمدن آب شکر حل شود سپس یک قاشق چای خوری آب لیمو یا یک پنس جوهر لیموی حل شده در کمی آب به آن افزوده و بدون هم زدن اجازه دهید بجوشد و غلیظ شود، شربت‌هایی که به اطراف قابلمه پاشیده می‌شود مرتب با قلمو یا دستمال مرطوب پاک کنید تا مانع از شکرک زدن شربت شود. می‌توان برای براق تر شدن شربت یک پنس زاج سفید به آن افزود و یا دو قاشق سوپخوری گلوکز مایع اضافه کرد تا شربت گلوکز دار تهیه شود.

شیرینی‌ها نمی‌تواند با کره جایگزین گردد زیرا ممکن است شیرینی را خشک کند. یکی از روش‌های گرفتن دوغ کره این است که آن را با حرارت غیرمستقیم (روی بخار آب) یا روی حرارت ملایم آب کرده سپس اجازه دهید خنک شود، گوشه‌ای از آن را سوراخ کرده و مایع سفید رنگی که باقی مانده از آن جدا کنید، در روش دیگر کره را روی شعله‌ی مستقیم و ملایم قرار دهید تا آب شود و به جوش آید، کم کم جرم موجود در آن می‌سوزد ته نشین می‌شود. پس از ته نشین شدن همه‌ی آنها و طلایی رنگ شدن نشان کره‌ی جرم گرفته آماده است آن را از توری رد کرده و ناخالصی‌ها را بگیرید، می‌توان جرم باقی مانده را در تهیه‌ی کوفته یا دلمه استفاده کنید، پس از خنک شدن کره‌ی بدون جرم می‌توانید آن را در شیرینی استفاده کنید و مازاد کره را با پوشش در یخچال نگهداری کنید. در تهیه باقلواها اگر قرار است روی آن کره ریخته شود بهتر است از نوع جرم گرفته باشد به این ترتیب طعم کره دیرتر کهنه خواهد شد. ترجیحاً از کره‌های محلی که بوی تند دارند استفاده نکنید مگر آنکه به طعم آنها در شیرینی عادت داشته باشید. به طور کلی کره‌های قنادی از کره‌های پاستوریزه موجود در سوپر مارکت‌ها ماندگارتر هستند. کره‌ای که در یخچال نگهداری می‌شود باید حدود یک ربع تا نیم ساعت قبل از مصرف از یخچال خارج و با محیط هم دما گردد.

روغن مایع:

روغن مایع در تهیه خمیر شیرینی های خشک کاربرد چندانی ندارد و فقط زمانی استفاده می شود که در دستور قید شده باشد، اگر در دستور شیرینی تنها به گفتن واژه روغن بسنده شده و نوع آن ذکر نشده منظور روغن جامد بوده است. پس هرگز در دستورها روغن جامد کره یا مارگارین را با روغن مایع جایگزین نکنید، در شیرینی های سرخ شده مانند قطاب، دونات، نان پنجره ای، ساق عروس جهت سرخ کردن بایستی از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.

روغن صاف قنادی:

روغن صاف قنادی انواع مختلفی دارد که برای کاربرد های مختلف طبقه بندی و مصرف می شود، روغن صاف در تهیه شیرینی های خشک و همچنین شیرینی دانمارکی و خمیر هزارلا کاربرد دارد، در شیرینی های خشک از نوع خاصی از آن که مخصوص شیرینی های خشک و آردی است باید استفاده گردد، در ایران به روغن ۵۰ معروف است، صرف نظر از نام و شماره گذاری بافت این روغن باید در عین جامد بودن کاملاً نرم باشد و به راحتی انگشت در آن فرو رود، در بعضی از انواع آن رنگ روغن زرد رنگ و در بعضی دیگر سفید رنگ است، نوع سفید و زرد بر هم برتری خاصی ندارد و رنگ آنها روی شیرینی تاثیر خاصی ندارد، این روغن هیچ عطر و طعمی ندارد و در هنگام خرید دقت کنید تا روغن کهنه خریداری نکنید، این روغن تا حدی سنگین است معمولاً شیرینی که با این روغن تهیه می شود ترد تر بوده و خمیر در اثر ورز دادن زود به روغن نمی افتد، قالب زدن شیرینی بسیار راحت انجام شده و ضمناً شیرینی حاصل پس از پخت مستحکم تر خواهد شد. این روغن را خارج از یخچال در ظرف در بسته و در مکان خشک و خنک نگهداری کنید، اگر روغن در یخچال نگهداری شود بایستی پس از خارج کردن از یخچال چرخ شود تا کیفیت اولیه خود را پیدا کند. اما روغن تازه حداقل یک سال بدون افت کیفیت خارج از یخچال در مکان خنک ماندگار است.

روغن جامد آشپزخانه:

منظور از روغن جامد آشپزخانه، حلب های روغن نباتی جامد هیدروژنه است که از قدیم در ایران معمول بوده اند، در حال حاضر با توجه به هشدار های بهداشتی در مورد زیان های روغن های جامد بر خلاف قدیم معمولاً نمی توان روغن کاملاً جامد در مصارف خانگی تهیه کرد و اکثر این روغن ها به روغن های در واقع نیمه جامد تبدیل شده اند، در خیلی از انواع شیرینی ها نیمه جامد بودن روغن علاوه بر آن که باعث می شود خمیر در اثر ورز دادن زود به روغن بیفتد و قالب زدن آن مشکل باشد، همچنین استحکام شیرینی پخته شده نیز تا حدی کمتر می شود و بافت داخل آن به میزان دلخواه ترد و ورقه ای نمی گردد. اما اگر از نتیجه شیرینیتان با این روغن ها راضی هستید می توانید در شیرینی های سنتی که در دستور تهیه آنها از روغن جامد نام برده شده است از این روغن های نیمه

جامد نیز استفاده کرد اما اگر شیرینی حاصل مطلوب نبود بایستی درصدی یا کل روغن را با روغن صاف قنادی جایگزین کنید.

می توان حלב روغن را در جای گرم (کنار فر یا شفاژ) قرار دهید تا روغن آب شود سپس آن را در مکان خنک قرار دهید تا مجدداً ببندد و به حالت جامد در آید تا روغن صاف خانگی تهیه گردد.

روغن حیوانی:

این روغن در شیرینی های اصیل مانند برنجی می تواند استفاده گردد و طعم خاصی به شیرینی خواهد داد البته بهتر است تنها درصدی از روغن مصرفی در کل شیرینی را از روغن حیوانی یا کرمانشاهی باشد زیرا ماندگاری شیرینی با این روغن کمی کمتر از روغن های دیگر بوده و بایستی از بهترین نوع آن در شیرینی استفاده گردد.

مارگارین:

برخلاف کره حیوانی که از شیر تهیه می شود، مارگارین (کره گیاهی) از مواد روغنی گیاهی استخراج می شود، بعضی از انواع آن مناسب محصولات سرخ شدنی و برخی دیگر برای خمیر های لایه ای کاربرد دارد. در بعضی از فروشگاه های لوازم قنادی کره مارگارین های خارجی مناسب بیسکویت ها و کوکی ها قابل خریداری است که کیفیت شیرینی حاصل با آن ها بهتر از مارگارین معمولی موجود در سوپر مارکت ها است. معمولاً برای ماندگاری بالا تر در خمیر بیسکویت ها می توان کره را با مارگارین جایگزین نمود و برای این کاربرد می توان از مارگارین های معمولی که در سوپر مارکت ها به فروش می رسد نیز استفاده کنید اما در سس ها و کرم ها بهتر است مارگارین را جایگزین کره نکنید زیرا که طعم مارگارین به خوبی کره نیست.

کره:

در خیلی از انواع کوکیز ها و بیسکویت ها از مقدار بالایی کره حیوانی استفاده شده است کره طعم مطلوبی به آن داده و بافت شیرینی را نرم می کند اما اگر در شیرینی هایی که برای نوروز تهیه می شود کره استفاده شود مدت ماندگاری شیرینی کمتر خواهد شد. در شیرینی های مدرن، بیسکویت ها کره را با روغن جایگزین نکنید و تنها در صورت لزوم به جای کره از مارگارین استفاده کنید، در شیرینی ها که کره استفاده می شود بهتر است از کره بدون دوغ یا جرم گرفته استفاده گردد و دقت کنید که کره جرم گرفته هم در همه انواع #####

" نکاتی در مورد کیک "

- ۱) اندازه گیری باید با دقت انجام شود- برای اندازه گیری از لیوان های فرانسوی یا ته انگشتی استفاده می کنیم ولی در صورتی که در دستور کار ذکر شده باشد که حتما از پیمانه مورد نظر استفاده شود از پیمانه های اندازه گیری استفاده کنید.
- ۲) نیاز به یک فرسالم و مناسب داریم که باید هر چند وقت یکبار ترموستات فر را تنظیم کنیم.
- ۳) موادی که برای تهیه کیک لازم است باید از مرغوب ترین مواد تهیه کنیم مثل آرد ها که باید تازه باشند چون اگر مانده باشد کیک پف لازم را نمی کند زیرا موادی که در بزاق حشرات داخل آرد ترشح می شود آنزیم هایی تولید می کنند که باعث می شود کیک پف لازم را نکند آرد ها را باید در جای خشک و خنک نگهداری کنیم زیرا رطوبت باعث می شود که مواد خشک ما مثل گردو و پسته و آردها بوی نای و نامطبوعی بگیرد بنابراین باید آرد ها را داخل یک جعبه ی کاغذی گذاشته و داخل ۲ یا ۳ نایلون قرار داده تا رطوبت به آن نرسد و داخل یخچال نگهداری کنیم.
- ۴) برای نگهداری مغزها می توان آن ها را در نایلون و هم در ظرف شیشه ای قرار داد سپس در جای خنک می گذاریم.
- ۵) بهترین آرد، آرد اهواز در کیک پزی است آرد کیک باید سبک باشد یا یک شبکه گلوتهنی خوب و فعال (نوعی پروتئین) تا یک بافت اسفنجی خوب و پف خوبی به ما بدهد.
- ۶) آردهای بسته بندی شده بازاری باید سه صفر یا نول باشند که عکس یک فنجان و سه خوشه گندم روی بسته بندی آن است و از این آرد می توان برای کیک پزی استفاده کرد.
- ۷) آرد چهار صفر یا ستاره بیشتر برای پخت نان پیتزا و نان های حجیم و نیمه حجیم استفاده می شود.

" معایب کیک ها "

- ۱) پختن کمتر از مدت معین باعث چسبندگی قشر روی کیک می شود و هم رنگ خوبی نینداخته، موقع برگرداندن کیک روی سطح توری هم می چسبد.
- ۲) زیادی مقدار روغن و شکر موب کم حجم شدن و فشردگی و افتادگی کیک می شود و بافت کیک نصف می شود و وقتی به کیک دست می زنید حالت چربی دارد و روی سطح کیک برق می زند و ترک های موزائیکی دارد.
- ۳) هرکجا شکر زیاد باشد در همه شیرینی ها و نان ها، اولاً شکر در بافت کارامل شده و بافت کیک را تیره می کند و شیرینی ول و رها شده و پف خوبی ندارد.
- ۴) پختن زیاد تراز حد لزوم و زیادی درجه حرارت باعث ضخامت قشر روی کیک می شود، یکی دیگر از عوامل ترک روی کیک پخت زیاد است.

۵) زیادتراز حد معمول سفیده زدن باعث خشک و شکنندگی کیک خواهد بود، وقتی فرم می گیرد کافی است و دیگر نزنید.

۶) چرا روی کیک خیلی زبر و تیره شده است؟

حرارت فر زیاد بوده است، شکر بیش از اندازه استفاده شده است.

۷) چرا کیک به اندازه کافی پف نمی کند؟

۱) حرارت زیاده از حد

۲) بزرگ بودن قالب نسبت به حجم خمیر

۸) چه عواملی باعث می شود تا کیک ها بعد از پخت پف خود را از دست بدهند؟

در صورت استفاده بیش از حد مایعات و یا زدن بیش از حد مواد باعث افت کیک بعد از پخت خواهد شد.

درمورد کیک های تولد نکاتی لازم است که باید بدانید:

-کیک های شیفون مخصوص کیک های تزئینی است با خامه، ژله و کرم

-هر تخم مرغ برای دو نفر

-کیک را از روز قبل تهیه کرده باشیم تا کیک از هم پاشیدگی پیدا نکند.

-اگر ۵ تا ۶ ساعت قبل کیک هارا تهیه کرده باشیم یا تازه باشد به کیک رطوبت نمی دهیم اما

اگر از روز قبل کیک را تهیه کرده باشیم احتیاج به رطوبت مابین کیک دارد تا بافتش

خیلی نرم شود و کیکی که رطوبت دارد افزایش حجم پیدا می کند و قطرش بیشتر می

شود. برای رطوبت بین کیک شیر کاکائو در کیک شکلاتی بهتر است یا شربت کارامل یا کپوت آناناس، هرچی که کیک را به لایه های بیشتری برش بزنیم و خامه بدهیم بهتر است.

-چاقوی برش کیک دنداندار و از هم فاصله داشته باشد دندانها بهتر است.

-برای برش کیک از نخ ماهیگیری استفاده شود خیلی بهتر است و تمیز تر در می آید به

این صورت که اول دور تا دور کیک را با چاقو یک خط به عنوان الگو از وسط می دهیم

و نخ را در این شیار ها گیر می دهیم و بعد به صورت X می اندازیم و تا ته کیک با نخ

برش می زنیم به این ترتیب برش تمیزی با نخ ایجاد می شود، سعی کنید ارتفاع برش ها یکسان باشد.

-از صفحه گردان برای کیک ها استفاده کنید.

-معمولا مابین لایه های کیک خامه یا موز و آناناس ریز خرد شده چون آناناس حالت

رشته ای دارد. یا مغز گردو چپیس شکلاتی یا خلال بادام بو داده می ریزند.

از آرد نان بربری ولواش هم می توان برای کیک پزی استفاده کرد که به ازای هر ۱ کیلو آرد با ۱ پیمانه نشاسته ذرت مخلوط کرده و بعد از ۱۰ تا ۱۲ بار الک کردن برای کیک پزی استفاده می کنیم.

- نشاسته گل یا گندم برای نان پنجره ای و زولبیا استفاده می شود، آرد نشاسته ذرت قدرت استحکامش از نشاسته گل کمتر است و اصطلاحاً از آرد گندم هم سبکتر است.
- پودر قند و شیر خشک و مواد پودری دیگر هم مثل آرد باید از الک ریز رد کرد.
- هیچ وقت اندازه مواد اصلی را در کیک تغییر ندهید مثلاً اگر خواستیم حجم کیک را بیشتر کنیم اجازه نداریم مواد را دوبرابر کنیم بخصوص در اندازه مواد مایع مثل روغن باید طبق دستور باشد.

"علت خرابی کیک های اسفنجی و کیک شیفون"

(۱) زمختی و زبر بودن کیک دو علت مهم دارد:

(الف) بیش از حد زدن مواد (شکر و کره را بیش از حد زده اید.)

(ب) داغ بودن بیش از حد فر:

(روی کیک یک لایه ضخیم و سفت به جود آمده، علت ترک خوردن روی کیک.)

(۲) زبری کیک می تواند دو علت داشته باشد:

(الف) سفیده تخم مرغ به اندازه کافی زده نشده

(ب) کامل مخلوط نشدن همه مواد

(۳) تشکیل یک قشر تخم مرغی در ته کیک یک علت دارد:

زرده تخم مرغ به همراه شکر خوب و به اندازه کافی زده نشده است.

(۴) پف نکردن کیک پنج علت دارد:

(الف) کم زدن سفیده تخم مرغ و همچنین زیاد از حد زدن آن

(ب) به جای مخلوط کردن زده و سفیده از روی اصول صحیح، هم زدن آن دو

(ج) بزرگ بودن قالب نسبت به حجم مواد

(د) داغ بودن بیش از حد فر

(ه) در آوردن کیک از قالب قبل از خنک شدن کامل آن

۵) چسبندگی پوسته روی کیک یک علت دارد:

پخت کیک کمتر از مدت تعیین شده

۶) افت کیک «پف کردن زیاد از حد در مرحله اول و خوابیدن پف آن در مرحله بعد» علل زیادی دارد:

الف) کم بودن درجه حرارت (اگر فر به حد مناسب گرم نباشد زمانی که قالب کیک را بیرون می آورید پف کیک می خوابد.)

ب) کم بودن مدت پخت

ج) بیش از حد استفاده کردن از مواد بهبود دهنده «جوش شیرین، بکینگ پودر»

د) کوچک بودن قالب نسبت به حجم خمیر

ه) حرکت دادن قالب کیک در حین پخت

و) زیاد بودن نسبت چربی به مواد خشک

ی) کم بودن آرد

۷) پف نکردن کیک به اندازه کافی می تواند دو علت مهم و اساسی داشته باشد:

الف) بزرگ بودن قالب نسبت به حجم خمیر

ب) حرارت زیاد از حد فر

۸) شکر درشت باعث خراش شدن کیک می شود. در صورت در دسترس نبودن شکر ریز می توانید شکر را از الک ریز رد کنید و سپس اندازه گیری کرده و مصرف کنید در این صورت نتیجه کار به مراتب بهتر خواهد بود.

۹) چنانکه کیک زبر بوده و لطافت کافی ندارد به علت این است که شکر و کره را بیش از حد زده اید.

۱۰) زمختی و سفت بودن کیک می تواند به علت کم بودن درجه حرارت کیک و یا زیاد زدن مایه باشد.

۱۱) چنانچه روی کیک یک لایه ی ضخیم و سفت به وجود آمده علت آن را می تواند پخت بیش از حد در فر و زیادی درجه حرارت دانست.

۱۲) علت ترک خوردن لایه روی کیک داغ بودن بیش از حد فر است.

۱۳) چرا کیک به صورت ناهموار در فر پف کرده است؟

آرد با مواد دیگر با دقت کافی مخلوط نشده است، کناره های قالب به طور یکنواخت چرب نشده است. حرارت داخل فر یکنواخت نیست «احتیاج به تنظیم دارد.» فر بیش از حد لازم داغ شده است.

۱۴) علت اینکه کیک سفت است:

الف) شکر کافی نیست.

ب) آرد نامرغوب است.

ج) آرد زیاد است.

د) روغن کافی نیست.

ه) فرمول تنظیم نیست.

و) مواد آبکی کم بکار رفته است.

۱۵) چرا در زمان پخت کیک می خوابد؟

آرد کمتر از مقدار مشخص بوده است.

۱۶) چرا بعد از پخت پوست کیک ترکیده است:

الف) آرد زیاد است و خمیر خیلی سفت می باشد.

ب) حرارت زیاد است.

ج) به هم زدن آن کافی نیست.

۱۷) چروکیدگی کیک و بافت آن مربوط به چیست:

الف) خمیر شل است.

ب) کم پخته شده و حرارت کم.

ج) زیاد پخته شده و حرارت زیاد.

۱۸) چرا روی کیک خیلی تیره شده است:

الف) حرارت فر زیاد بوده.

ب) شکر بیش از اندازه استفاده شده است.

۱۹) چرا خمیر تارت هنگام پختن در کناره های قالب پایین می افتد؟

قبل و بعد از پهن کردن خمیر به آن استراحت نداده اید، خمیر در موقع پهن کردن «رول کردن» زیاد کشیده شده است.

۲۰) چرا خمیر تارت سخت و سفت شده است:

الف) خمیر تارت خام را در کاسه زیاد هم زده و ورز داده اید.

ب) بیشتر از اندازه لازم به مخلوط آرد و کره مایعات اضافه کرده اید.

ج) در موقع پهن کردن خمیر آرد را بیشتر از مقدار لازم روی میز کار پاشیده اید.

۲۱) چرا کف تارت حالت مرطوب و خیس پیدا کرده است:

الف) در بعضی موارد باید روی خمیر پخته شده را در حالی که داغ است سفیده تخم مرغ زده شده بمالید.

ب) در بعضی موارد باید قبل از اضافه کردن مواد داخل تارت روی خمیر پخته و سرد شده را با برس یک لایه شیر زرد آلو مالید.

۲۲) نان های خامه ای پف کافی نداشته و داخل آن خمیری است؟

علت این حالت را می توان در کم بودن تخم مرغ و همچنین داغ بودن بیش از حد فر و یا باز کردن در فر زودتر از معمول و کوتاه بودن زمان پخت دانست.

۲۳) چرا هرگاه تارت، پای بعد از پخت برش می دهیم خرد می شود؟

برای اینکه تارت و پای بعد از برش خرد نشود و از هم نپاشد باید پس از بیرون آوردن از فر حداقل ۱۵ دقیقه صبر کنید تا خنک شود سپس برش بزنید.

نکته: مخلوط کردن در کیک اسفنجی خیلی مهم است که سفیده را به زرده اضافه کرده و دورانی با لیسک هم زده و سریع آرد را اضافه و مابین آن آب و بار مخلوط شده را کم کم اضافه می کنیم.

نکته: بافت خشن کیک اسفنجی: نشانه کمبود درجه حرارت فر است، زیاد هم زدن مواد.

نکته: حرارت شیفون و اسفنجی ۴۰۰ درجه باید باشد و آب را که اضافه می کنیم بیش از حد هم نزنیم یعنی نصف زمان قبل هم می زنیم و به قدری می زنیم که مواد مخلوط بشود و زمان پخت نیم ساعت است.

* هرگاه کیک از وسط فرو بریزد:

کمبود آرد حتی در حد یک تا دو قاشق، زیاد بودن بکینگ پودر

* برای اینکه مقدار کیک اسفنجی زیاد تر بشود:

به ازای هر تخم مرغ یک قاشق سر پر کوهی آرد اضافه شود.

* مزیت کیک شیفون بر اسفنجی:

کیک شیفون به خاطر روغن مایع کمی فشرده تر است و خوش برش است و از لحاظ خوردن کمی لطیف تر است.

کیک اسفنجی فشرده نیست، سبک است.

* کیک شیفون: روغن مایع به کار رفته، روغن مایع باید سرخ کردنی باشد که بتواند دمای ۳۵۰ درجه فارنهایت را تحمل کند.

* کیک اسفنجی: روغن به کار نمی رود و جدا شدن زرده و سفیده از یکدیگر البته در بعضی از کیک های کره ای و شیفون زرده و سفیده جدا زده می شود.

- ۱- نام دیگر خمیر پای و تارت چیست؟ فونسه و بریزه
- ۲- نام دیگر نان خامه ای؟ اکلر یا کلمی یا خمیرشو
- ۳- خصوصیات کیک پر چیست؟ با انواع رویه ها به کار می رود و تنها مصرف نمی شود
- ۴- پای و تارت جزء دسر ها هستند.
- ۵- نام دیگر خمیر ورقه ای؟ هزار ورق، میل فوری، خمیر کره ای
- ۶- برای اینکه تارت به صورت ورقه ای باشد از کره کاملاً سرد و در حد مخلوط شدن استفاده میکنیم.
- ۷- تارت میوه از چه چیز تشکیل شده؟ ژله یا میوه، کرم پاتی سیر
- ۸- قشر روی کدام کیک ها ترک می خورد؟ کیک کره ای
- ۹- برای قله ای شدن کیک یزدی باید دمای فر زیاد باشد و مقداری روغن با چنگال رویش می زنیم.
- ۱۰- نان خامه ای با روغن مایع خشک می شود.
- ۱۱- آبی که به زرده اضافه می کنیم؟ نزدیک به نقطه جوش باشد چون بوی زحم تخم مرغ را میگیرد.
- ۱۲- علت اینکه نان خامه ای پف نکرده چیست؟ کم کردن تخم مرغ، کوتاه بودن زمان پخت، داغ بودن بیش از حد فر
- ۱۳- مواد لازم نان خامه ای؟ آرد، آب، شکر، روغن، تخم مرغ
- ۱۴- یک قاشق سوپ خوری شکر ۲۵ گرم و یک قاشق سوپخوری آرد ۲۵ گرم است.
- ۱۵- در تهیه پاند کیکها چه چیزی بیشتر به کار می رود؟ چربی
- ۱۶- مدت زمان لازم برای پخت پاند کیک؟ ۱ ساعت
- ۱۷- اگر روی کیک شیفون ترک بخورد علت چیست؟ زمانی که آب اضافه کرده ایم زیاد هم زده ایم.
- ۱۸- مدت زمان لازم برای پخت کیک شیفون؟ بین نیم ساعت تا ۴۵ دقیقه
- ۱۹- چربی مافین ها نسبت به کیکهای دیگر کم است.
- ۲۰- مافین ها کیک هایی کوچک شبیه کیک یزدی هستند.
- ۲۱- مافین را ۳ ماه در فریزر می شود نگهداری کرد.

- ۲۲- اگر تخم مرغ ها بزرگ و کوچک باشد تعادل اندازه ها بهم می خورد.
- ۲۳- اگر چربی کیک نسبت به مواد خشک بیشتر باشد بافت کیک افت پیدا میکند.
- ۲۴- کره در مایه کیک به صورت پمادی باشد.
- ۲۵- بزرگ بودن قالب نسبت به حجم کیک باعث پف نکردن کیک می شود.
- ۲۶- چه مقدار قالب را از مواد کیک پرکنیم؟ $\frac{3}{4}$ و $\frac{1}{4}$ باید خالی باشد
- ۲۷- برای گذاشتن اکلر در فر با اسپری آب می پاشیم.
- ۲۸- چرا از پنجره توری برای خنک کردن کیک استفاده می کنیم؟ سطح کیک نچسبد
- ۲۹- نکات لازم برای کرم ها چیست؟ هم زدن دائم و در همه سطح باشد. اگر حرارت ها زیاد باشد کرم ها پخته نمی شود. برای زدن کرم روی سطح کیک ۲ مرحله آستر کشی می کنیم مرحله ۳ ماکات کردن کیک است. برای سرد شدن کرم ها رویش پودر قند الک می کنیم.
- ۳۰- برای تمیز کردن سطح کیک سوخته از رنده ریز استفاده می شود.
- ۳۱- موکا چیست؟ ترکیب پودر کاکائو و قهوه
- ۳۲- کرم موکا چیست؟ همانند پاتی سیر به جای آرد نشاسته دارد و پودر کاکائو و مقداری قهوه استفاده می شود.
- ۳۳- اگر خامه پر چرب بود بهترین راه مناسب نصف خامه صبحانه را با نصف خامه چرب زده می شود.
- ۳۴- بهترین وسیله برای صاف کردن کیک حجمی ناصاف چیست؟ روبان
- ۳۵- پودر خامه را با چه ماده ای ترکیب می کنیم؟ شیر سرد تگری و آب سرد
- ۳۶- رویه هفت دقیقه ای چگونه درست می شود؟ تمام مواد روی بخار به صورت بن ماری
- ۳۷- برای تزئین کیک با گل های خوراکیاز کرم کره ای استفاده می شود؟ پودر قند، کره، وانیل
- ۳۸- روغن قنادی برد بالایی دارد.
- ۳۹- مشخصه روغن مرغوب در قنادی؟ مقاومت در برابر حرارت
- ۴۰- برای کرم کره ای از کره مارگارین استفاده می شود؟ کره مارگارین ۱ الی ۲ قاشق غذاخوری، پودر قند، وانیل، رنگ و اسانس، کره خودش را ول می کند از روغن قنادی استفاده کنیم

۴۱- تخم مرغ اضافه شده به خمیر اگر خیلی سرد باشد زمان به همزدن و پخت را بالا می برد .

۴۲- زمان زدن خامه از وقتی خامه فرم گرفت آیا باید به هم زدن ادامه داد؟ حدود ۱۵ دقیقه دیگر می زنیم تا بهتر فرم بگیرد

۴۳- اصطلاح تسمه شدن چیست؟ خمیری که به روغن افتاده و سخت از قیف بیرون می آید، وقتی خمیر شیرین شده را بیش از حد ورز داده حالت لاستیکی به خود می گیرد.

۴۴- شربتی که روی کیک ها داده می شود به چه منظور است؟ جهت نرم ماندن بیشتر کیک و مرطوب کردن و شیرین کردن کیک

۴۵- علت خرد شدن کیک چیست؟ سریع از قالب جدا می شود و مواد خشک آن زیاد است.

۴۶- علت به وجود آمدن مخروط روی کیک و قشر روی کیک برای چیست؟ سفت بودن مایه کیک، داغ بودن بیش از حد فر

۴۷- مصرف کرم پاتی سیر چیست؟ برای پر کردن طبقات خمیر ورقه ای است و کیکهای لقمه ای

۴۸- برای اینکه کرم پخته شده لطیف و صاف گردد چه باید کرد؟ (۱) نباید مستقیماً روی حرارت قرار داد. (۲) باید آن را در ظرف کرم پز یا به روش بن ماری پخت

۴۹- اسانس های مورد استفاده در شیرینی پزی از چه موادی تهیه می شود؟ ترکیبات اصلی روغن های مختلفی هستند مختص طعم دادن و معطر کردن شیرینی ها

۵۰- هنگام تزئین کیک با خامه چه اصولی را باید در نظر گرفت؟ خامه را با کاردک مخصوص روی کیک بکشیم

۵۱- علت زدن سفیده تخم مرغ چیست؟ حجم آن زیاد می شود.

۵۲- تاثیر نمک روی خمیر شیرینی ها و کیک ها چیست؟ خوش طعم کردن، روی تشکیل بافت و رنگ نان اثر دارد مصرف آن در بعضی نان ها الزامی است

۵۳- در تهیه کیک سیب بهتر است داخل آن را با دارچین آبلیمو آغشته شود.

۵۴- مواد لازم کیک کشمش و گردو چیست؟ تخم مرغ، آرد، پودر قند، بکینگ پودر، کره، گردو، کشمش

۵۵- کیک گردویی جزدسته از کدام کیک ها است؟ پاند کیک

۵۶- آیا دمای محیط در هنگام خامه زدن تاثیری روی زمان فرم گرفتن آن دارد یا خیر ؟
بله

۵۷- آیا در تهیه ی تارت با خامه و میوه وژله می توان بلافاصله بعد از پختن تارت با خامه و مواد را داخل آن ریخت؟ خیر باید خنک شود.

۵۸- قبل از آنکه شیرینی لطیفه داخل فر برود باید با چه ماده ای پوشانده شود؟ پودر قند

۵۹- کیکی که برای شیرینی تر با خامه درست میکنیم می توان در فریزر نگهداری کرد.

۶۰- در تهیه کیک پرتقال بهترین اسانس طبیعی که می توان استفاده کرد چیست؟ رنده پوست پرتقال

۶۱- کیک دو رنگ جزء کدام دسته کیک ها است؟ پاند کیک

۶۲- دلیل پف کردن و سبکی کیک اسفنجی بیشتر مربوط به چیست؟ نزدن سفیده به حد کافی

۶۳- برای ترد کردن کیک از چه موادی استفاده می کنیم؟ شربت، شیرکائو، آب کمپوت

۶۴- کیک پنیر از دسر های معروف آمریکایی است.

۶۵- زیبا ترین تزئین برای روی کیک نامزدی و عروسی چیست؟ گل رز طبیعی، گل رز از کره

۶۶- جهت تهیه کیک کودک بهتر است تزئین کیک به کدام روش باشد؟ استفاده از الگو در اشکال مختلف

۶۷- در تهیه مرنگ با خامه و میوه ترکیب اصلی مرنگ چیست؟ سفیده

۶۸- در هنگام تهیه کیک بهتر است؟ سفیده با کرم تارتار زده شود

۶۹- برای تزئین کیک در مراسم از چه رویه هایی استفاده می شود؟ کره ای، خامه ای، رویال، مارسپیان، خمیر فوندانت و فوندانت فوری

۷۰- در تهیه کیک سیب نروژی، سیب به چه صورت در خمیر قرار دارد؟ سیب ها با شکر و آبلیمو پخته می شود.

۷۱- در کیک پنیر از پنیر فیلا دلفیا استفاده می شود و جایگزین آن در ایران مخلوط پنیر و خامه است.

۷۲- علت به وجود آمدن مخروط روی کیک و ترکیدن قشر آن چیست؟ سفت بودن مایه کیک

۷۳- کاربرد گردون چیست؟ برای تزئین کیک

۷۴- گردون کیک چه وسیله ای است؟ صاف کردن و تزئین کیک

۷۵- برای جلوگیری از کره شدن خامه چه باید کرد؟ ظرف یخ را زیر ظرف خامه گذاشته به اندازه فرم گرفتن خامه را می‌زنیم

۷۶- زمخت بودن کیک علتی دارد؟ حرارت کم

۷۷- نقش نشاسته ذرت در کیک ها و شیرینی ها چیست؟ نشاسته ذرت سبک تر و لطیف تر از آرد است و وظیفه آن در کیک ها ایجاد پوکی و در شیرینی ها ایجاد تردی است

۷۸- مدت زمان و درجه پخت کیک پرتقال؟ ۱ ساعت و ۳۵۰ درجه فارنهایت (۱۷۵ درجه سانتیگراد)

۷۹- اگر خمیر مارسیپان شل شد از کدام مواد نباید استفاده کرد؟ پودر قند

۸۰- اگر سفیده و زرده بدون شکر به تنهایی زده شود کف آن حالت ثباتی ندارد.

۸۱- به جای پنیر خامه ای در کیک پنیر می توان از $\frac{2}{3}$ ماست چکیده و $\frac{1}{3}$ خامه معمولی استفاده کرد.

۸۲- اگر در کیک از کره روان شده استفاده کنیم حتما کره باید سرد باشد وگرنه باعث گلوله شدن آرد میشود.

۸۳- در صورت نداشتن آرد شیرینی پزی از چه آردی استفاده میکنیم؟ بربری + ۱ فنجان پودر نشاسته ذرت (۱۲ مرتبه الک شود)

۸۴- اگر شکر و کره خوب باهم مخلوط نشود بافت کیک خشن و روی کیک نیز خشن می شود.

۸۵- بار در کیک باعث رنگ اندازی و حفظ تازگی و افزایش وزن می شود.

۸۶- وزن تقریبی تخم مرغ چقدر است؟ ۶۰ گرم

۸۷- بهترین نوع ترازو برای اندازه گیری؟ دیجیتالی

۸۸- هر یک سی سی برابر است با یک گرم.

۸۹- در مورد نگهداری کیک در فریزر؟ کیکی که روکش شکلاتی دارد یک حفاظ مثل جعبه مقوایی که رطوبت فریزر را بگیرد با جعبه از فریزر خارج شده و با جعبه در یخچال می رود

۹۰- برای نگهداری کیک با ژله چگونه عمل می کنیم؟ در فریزر نمی رود چون یخ زدگی پیدا میکند با جعبه در یخچال نگهداری می شود

۹۱- آرد مغز دانه همان آرد سه صفر است.

- ۹۲- اسانس مصنوعی بادام و اسانس طبیعی هل است.
- ۹۳- سفیده تخم مرغ، روغن مایع و روغن جامد در فاضلاب ریخته نشود و باید داخل نایلون ریخته و بعد ظرف آن را بشوییم.
- ۹۴- پودر نارگیل را چگونه رنگ میکنیم؟ نارگیل را با شکر درشت داخل نایلون ریخته همراه با ۱ تا ۲ قطره رنگ و نایلون آن را تکان داده تا رنگ بگیرد.
- ۹۵- کدام مواد را وقتی با پیمانه اندازه میکنیم مجاز هستیم؟ کره و شکر قهوه ای
- ۹۶- شکر قهوه ای ۷٪ از شکر معمولی شیرینی اش کمتر است.
- ۹۷- بادکا همان گلوکز مایع است.
- ۹۸- چند نوع شکر قهوه ای داریم؟ دو نوع
- ۹۹- مدت زمان و حرارت مورد نیاز برای پخت کیک کره ای؟ ۳۵۰ درجه ۶۰ دقیقه
- ۱۰۰- یک لیوان شکر ۲۲۵ تا ۲۵۰ گرم است.
- ۱۰۱- جایگزین روغن جامد در کیک ها؟ کره و کمی کمتر
- ۱۰۲- واحد اندازه گیری مایعات؟ میلی لیتر و گرم است
- ۱۰۳- کدام یک از اسانس های زیر هم به صورت پودر و هم مایع است؟ وانیل
- ۱۰۴- یک لیوان روغن ۲۵۰ گرم است یک قاشق سوپخوری روغن ۲۰ گرم است.
- ۱۰۵- از الک فشرده برای الک کردن خمیر فوندانت و مارسپیان استفاده می شود.
- ۱۰۶- برای آسیاب کردن مغزها از پودر شکر داخل فرمول و مغز در فریزر گذاشته استفاده می شود.
- ۱۰۷- پاند کیک چه نوع کیک است؟ کیک که چربی و شیرینی آن زیاد است
- ۱۰۸- کیک باقلوا چند مرحله دارد؟ سه مرحله
- ۱۰۹- مواد لازم تارت لیمو ترش چیست؟ خمیرتارت، آب لیموترش، زرده، شکر، کره کرم کاستاردیا کرم پاتی سیر، رنده پوست لیمو، خامه، آب، نشاسته ذرت
- ۱۱۰- نحوه سوار کردن کیک ها به چند طریق است؟ سوار کردن روی هم بدون پایه، سوار کردن به روی پایه ها با فاصله، سوار کردن بر روی طبقات یا حلقه های آماده
- ۱۱۱- مواد لازم برای تهیه رولت خامه چیست؟ تخم مرغ، شکر، آرد، وانیل یا اسانس، آب گرم، بکینگ پودر، خامه، پودر قند

۱۱۲- مواد لازم برای تهیه کیک آناناس چیست؟ کمپوت آناناس، کره، شکر قهوه ای، آب کمپوت

۱۱۳- مواد لازم برای تهیه کیک گیلان چیست؟ مربا یا کمپوت گیلان یا آلبالو بدون هسته و شهد، بکینگ پودر، کره یا مارگارین، شکر، سفیده تخم مرغ، وانیل، آرد، نمک

۱۱۴- شکر قهوه ای شکر تصفیه نشده است.

۱۱۵- معروف ترین آرد شیرینی پزی که از کیفیت بالایی برخوردار است چه نام دارد؟ آرد اهواز (گنبد)

۱۱۶- شربت بار در کدام رولت ها به کار می رود؟ رولت خامه ای

۱۱۷- برای اینکه کیک هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟ چاقوی آن را در آب جوش زد

۱۱۸- پنیر فیلا در کدام کیک استفاده می شود؟ کیک پنیر با توت فرنگی

۱۱۹- مواد لازم برای تهیه کیک توت فرنگی چیست؟ تخم مرغ، شکر، وانیل، رنگ قرمز، اسانس توت فرنگی، آرد، کرم برای وسط کیک، توت فرنگی، خامه

۱۲۰- هنگام تهیه کیک بادام، بادام مصرفی باید چگونه باشد؟ بو داده برای مایه کیک، بو نداده برای تزیین

۱۲۱- کیک موجی چیست؟ کیک با سس شکلات

۱۲۲- تفاوت بین کرم انگلیسی و رویال چیست؟ در کرم انگلیسی از زرده استفاده می شود در حالیکه در کرم رویال از سفیده استفاده می شود

۱۲۳- برای تزیین کیک مکزیکی از چه چیزی استفاده می شود؟ کرم رویال

۱۲۴- مواد لازم برای تهیه شربت کارامل چیست؟ شکر، آب جوش

۱۲۵- نام دیگر شربت کارامل؟ جومکا

۱۲۶- طریقه شربت کارامل چیست؟ شکر را با کمی آب مخلوط کرده روی حرارت گذاشته تا شکر طلایی شود روی آن را آب جوش ریخته و می گذاریم تا چند جوش بزند تا شربت غلیظ شود (نکته مهم در کارامل شدن این است که شربت نسوزد و طلایی شود)

۱۲۷- مواد لازم برای تهیه کیک کره و قهوه چیست؟ تخم مرغ، شکر، آرد، شیر، کره، بکینگ پودر، قهوه

۱۲۸- طرز تهیه شربت باقلوا چگونه است؟ شکر و آب را روی حرارت گذاشته تا بجوشد کمی که قوام آمد گلاب را افزوده و چند جوش که زد از روی حرارت بر می داریم.

- ۱۲۹- مواد لازم برای تهیه کیک فنجانی چیست؟ آرد، شکر، تخم مرغ، ماست یا شیر، وانیل، جوش شیرین
- ۱۳۰- مواد لازم برای کرم انگلیسی؟ زرده، شیر، شکر، وانیل یا رنده پوست لیمو ترش
- ۱۳۱- مواد لازم برای تهیه رولت خامه ای چیست؟ و قطر قالب آن چقدر است؟ تخم مرغ، آرد، شکر، وانیل، خامه، خاکه قند، اندازه قالب ۲۰*۲۰ یا ۳۰*۳۰ (رولت جزء کیک های اسفنجی است)
- ۱۳۲- چرا رولت موقع پیچیدن می شکند؟ زیاد از حد پختن و خشک بودن
- ۱۳۳- زیادی روغن و شکر در کیک باعث؟ کم حجم شدن کیک
- ۱۳۴- پخت کیک کمتر از مدت معین؟ باعث چسبندگی قشر روی کیک
- ۱۳۵- هر ورق ژلاتین به طور تقریبی ۳ گرم است.
- ۱۳۶- ژلاتین چگونه تهیه می شود؟ هیدرولیز استخوان گوساله
- ۱۳۷- در انواع کیک ها بکینگ پودر یا جوش شیرین اواخر کار اضافه می شود.
- ۱۳۸- کرم تارتار در سفید زده می شود.
- ۱۳۹- کیک اسفنجی کیکی است که زرده و سفیده جدا زده میشود و با نداشتن روغن کیک لطیف و سبک است و چربی ندارد.
- ۱۴۰- وزن یک لیوان روغن و یک لیوان آرد چقدر است؟ ۲۵۰ گرم- ۱۲۵ گرم
- ۱۴۱- زمان پخت کیک در ظرف های دیوار بلند چقدر است؟ ۶۰ دقیقه
- ۱۴۲- برای تهیه کدام یک از کیک های زیر کاغذ روغنی نمی اندازیم؟ کیک باقلوا
- ۱۴۳- وزن یک لیوان معمولی آب برابر است با وزن روغن، شیر، شکر
- ۱۴۴- اندود کردن یعنی چه؟ مالیدن زرده تخم مرغ روی شیرینی و نان، مالیدن سفیده روی شیرینی و نان، مالیدن تخم مرغ کامل روی شیرینی
- ۱۴۵- آرد شیرینی پزی بهتر است از کدام قسمت گندم باشد؟ لایه مرکزی گندم
- ۱۴۶- برای تزیین روی کیک از انواع ماسوره و کاردک استفاده می شود.
- ۱۴۷- لیکور کاکائو چیست؟ دانه کاکائو
- ۱۴۸- در کیک ساده حرارت شیر چگونه است؟ ولرم
- ۱۴۹- بکینگ پودر چیست و در شیرینی پزی چه کاربردی دارد؟ پودر سفید رنگی است که برای پف کردن شیرینی و کیک استفاده می شود

- ۱۵۰- برای تهیه کیک بستنی از بستنی غیرسنتی استفاده می شود.
- ۱۵۱- کرم پاتی سیر پخته شده باید؟ غلیظ و طلایی باشد.
- ۱۵۲- کرم ها بهتر است در ظرف لعابی درست شود.
- ۱۵۳- در تهیه کرم پاتی سیر چگونه عمل می کنیم؟ آرد را با سایر مواد در شیر حل کرده و روی حرارت می گذاریم تا مایع بصورت ماست در آید و غلیظ شود.
- ۱۵۴- مواد لازم کرم پاتی سیر؟ شیر، شکر، نشاسته، وانیل، تخم مرغ، کره یا خامه
- ۱۵۵- مشخصات کرم تارتار و کاربرد آن در شیرینی پزی چیست؟ پودر سفید رنگی است که از سفیده تخم مرغ استفاده می شود و از کریستاله شدن شکر جلوگیری می کند و باعث حفظ حالت سفیده می شود.
- ۱۵۶- چه زمانی سفیده فرم میگیرد؟ زمانی که سفیده شفاف و صدفی شود و از ظرف نریزد.
- ۱۵۷- چه موقع خامه فرم میگیرد؟ زمانی که خامه را میزنند جای خطوط همزن روی خامه بماند
- ۱۵۸- موقع خامه تبدیل به کره می شود؟ وقتی بیش از حد زده شود
- ۱۵۹- مواد لازم برای تهیه کرم کاستارد چیست؟ شیر، شکر، تخم مرغ، آرد، وانیل، کره، خامه
- ۱۶۰- در تهیه کرم کاستارد اگر کرم بوی خامی بدهد کمی شیر اضافه میکنیم و دوباره می پزیم.
- ۱۶۱- مشخصات آرد گندم خوب چیست؟ کمی شیرین مزه باشد و بوی کهنگی ندهد تلخ مزه نباشد سفید و نرم باشد از ۱۸۰ میکرون الک رد شده باشد
- ۱۶۲- جهت فرم گرفتن خامه سفت چه می کنیم؟ شیر اضافه میکنیم و با همزن میزنیم.
- ۱۶۳- در تهیه کیک سیب از سیب رنده شده استفاده می کنیم.
- ۱۶۴- چربی که در کیک شیفون استفاده می شود؟ روغن مایع
- ۱۶۵- برای کیک سیب با سه تخم مرغ در قالب متوسط ۲/۵ فنجان آرد لازم است.
- ۱۶۶- مواد لازم پای سیب؟ خمیر پای، سیب، دارچین، شکر، کره، زرده تخم مرغ، گردو
- ۱۶۷- اگر بخواهیم به کیک پنیر سس شکلات اضافه کنیم بهتر است این سس در چه مرحله ای اضافه شود؟ در مرحله آماده کردن مایع داخل کیک

- ۱۶۸- برای تهیه انواع کیک باید به چه نکاتی توجه نمود؟ مایه کیک را در قالب چرب شده بریزیم به حدی که سر قالب ۲ الی ۳ سانت خالی باشد فر را به مدت یک ربع قبل از قرار دادن قالب در آن روشن می کنیم
- ۱۶۹- کیک انگلیسی در چه قالبی پخته می شود؟ قالب مستطیلی دیواره بلند
- ۱۷۰- برای تهیه کیک آرد چه موقع باید الک شود؟ قبل از وزن کردن یا اندازه گیری
- ۱۷۱- چرا خمیر تارت سفت و سخت شده است؟ خمیر را زیاد ورز داده ایم
- ۱۷۲- بهترین روش نگهداری پوست پرتقال چیست؟ رنده و در فریزر نگهداری می کنیم
- ۱۷۳- برای اینکه شابلون به سطح خامه نچسبد چه باید کرد؟ پشت شابلون مرطوب باشد
- ۱۷۴- مواد لازم کیک اسفنجی چیست؟ تخم مرغ، آرد، وانیل، شکر
- ۱۷۵- برای اینکه کرم کاستارد رویه نبندد چه می کنیم؟ رویش شکر می پاشیم
- ۱۷۶- ارتفاع معمولی کیک عروسی ۱۰ سانتی متر است.
- ۱۷۷- در انواع چیزکیک بهتر است از چه پنیری استفاده شود؟ پنیر خامه ای
- ۱۷۸- علت به وجود آمدن مخروط روی کیک و ترکیدن قشر روی آن چیست؟ سفت بودن مایه کیک
- ۱۷۹- نکته مهم در کیک یزدی؟ داغ بودن فر
- ۱۸۰- علت خرد شدن کیک چیست؟ مواد خشک آن کم بوده کیک سریع از قالب جدا شده
- ۱۸۱- نمک میوه در کیک یزدی چه نقشی دارد؟ برای کیک های لقمه ای استفاده می شود و باعث پف شدن کیک می شود (ترکیب جوش شیرین و بکینگ پودر است)
- ۱۸۲- مواد لازم کرم رویال؟ سفیده و شکر
- ۱۸۳- کرم رویال چه مصرفی دارد؟ برای تزیین کیک و شیرینی استفاده می شود.
- ۱۸۴- نقش کرم تارتار؟ حفظ حالت سفیده
- ۱۸۵- برای تهیه پودر بادام در آسیاب به روغن نیفتد چه باید کرد؟ کمی پودر قند به آن اضافه کرده و بادام را ۲۴ ساعت قبل در فریزر قرار می دهیم.
- ۱۸۶- برای جلوگیری از کره شدن خامه چه باید کرد؟ در حد فرم گرفتن روی یخ می زنیم
- ۱۸۷- منظور از کرم های دکور چیست؟ کرم های تزیینی
- ۱۸۸- برای تزیین گلبرگهای روی کیک از چه خمیری استفاده می شود؟ مارسپیان

- ۱۸۹- تخم مرغ اضافه شده به خمیر اگر خیلی سرد باشد زمان همزدن و زمان پخت را بالا خواهد برد.
- ۱۹۰- اگر سرعت زدن سفیده کم باشد؟ سفیده آب می اندازد.
- ۱۹۱- اصطلاح تسمه شدن چیست؟ به خمیری که به روغن افتاده و سخت از قیف بیرون می آید.
- ۱۹۲- برای اینکه کرم پخته شده صاف و لطیف گردد چه باید کرد؟ به صورت غیر مستقیم روی حرارت قرار بدهیم، باید آن را در ظرف کرم پز یا به روش بن ماری طبخ کنیم.
- ۱۹۳- کدام یک از شیرینی های زیر داغ زده می شود؟ نان خامه ای
- ۱۹۴- برای اینکه میوه تزیین روی کیک براق بماند و چروکیده نشود چه باید کرد؟ باید کمی ژله بی رنگ روی آن زد.
- ۱۹۵- برای تهیه یک تارت و و پای خوب چه باید کرد؟ سرد بودن مواد اولیه، سرعت عمل در کار، خنک نگه داشتن خمیر در تمام مراحل
- ۱۹۶- مافین ها را چه مدت می توان در فریزر نگهداری کرد؟ سه ماه
- ۱۹۷- مافین چیست؟ کیک کوچک شبیه کیک یزدی روغن کمی دارد و به صورت گرم و سرد سرو می شود
- ۱۹۸- مواد لازم کیک باقلوا؟ آرد، شیر، تخم مرغ، بکینگ پودر، روغن جامد، وانیل
- ۱۹۹- مواد لازم خمیرمارسیپان؟ پودر بادام بدون پوست، پودر قند، اسانس بادام، سفیده تخم مرغ
- ۲۰۰- کرم ها را بهتر است در چه ظرفی بپزیم؟ لعابی
- ۲۰۱- کرم کره ای را چگونه می توان نگهداری کرد؟ در ظرف دردار در فریزر
- ۲۰۲- سفیده را بهتر است در چه ظرفی بزنیم؟ پیرکس
- ۲۰۳- مواد لازم برای تهیه کیک گاناج شکلات؟ خامه شیرین شده و شکلات
- ۲۰۴- برای تهیه کیک شطرنجی بهتر است از چه کیکی استفاده کنیم؟ کیک کره ای
- ۲۰۵- برای چسباندن لایه های کیک شطرنجی از گاناج استفاده شود.
- ۲۰۶- علامت اختصاری حرارت بالای فر؟ G
- ۲۰۷- کدام یک جزء نگهدارنده محسوب می شود؟ گلیسرین، کرم تارتار

- ۲۰۸- رویه ۷ دقیقه ای چگونه درست می شود؟ تمام مواد به صورت بن ماری (حرارت روی بخار آب) درست می شود.
- ۲۰۹- چرا ظرفی که شکلات در آن ذوب می کنیم نباید خیس باشد؟ شکلات تبدیل به توده می شود.
- ۲۱۰- در کدام مورد از خمیر ترد استفاده می شود؟ پای و تارت
- ۲۱۱- فرق بین آگار و ژله؟ آگار در هوای محیط بسته می شود ولی ژله در یخچال
- ۲۱۲- اگر بخواهیم خامه پرچرب را فرم بدهیم چه می کنیم؟ خامه پرچرب را با خامه صبحانه مخلوط می کنیم.
- ۲۱۳- مدت نگهداری کیک بستنی در فریزر؟ سه ماه
- ۲۱۴- چرا فریز کردن کرم هایی که در ساختمان آنها تخم مرغ به کار رفته مناسب نیست؟ چون بریده می شود.
- ۲۱۵- برگ های شکلاتی تزئینی برای انواع دسر و کیک می باشد.
- ۲۱۶- مدت زمان و حرارت مورد نیاز برای پخت رولت؟ ۳۰۰ درجه و ۲۰ دقیقه
- ۲۱۷- شربت کیک باقلوا را باید داغ به کیک اضافه کرد.
- ۲۱۸- چرا باید سطح کیک رولت را هنگام رول کردن پودر قند پاشید؟ بهتر رول شدن و چسبیدن کیک
- ۲۱۹- نان خامه ای را با چه موادی می توان پر کرد؟ خامه و کرم پاتی سیر
- ۲۲۰- نان خامه ای را با چه ماده ای نمی توان پر کرد؟ کرم رویال
- ۲۲۱- برای کارامل کردن بهتر است از ظرف روحی استفاده کرد و چه حرارتی لازم است؟ متوسط
- ۲۲۲- چرا باید تارت پهن شده را چنگال زد؟ برای اینکه پف نکند
- ۲۲۳- مواد لازم شیرینی لطیفه؟ آرد، تخم مرغ، وانیل، پودر قند
- ۲۲۴- چرا زرده را باید تا حد سفت شدن زد؟ از بین بردن بوی زحم تخم مرغ
- ۲۲۵- برای رول کردن شکلات از روغن مایع استفاده می کنیم.
- ۲۲۶- یک لیوان پودر قند الک شده؟ ۱۶۰ گرم
- ۲۲۷- یک لیوان گردوی خرد شده؟ ۱۰۰ گرم
- ۲۲۸- ۴۵۰ درجه فارنهایت معادل ۲۳۰ درجه سانتیگراد.

- ۲۲۹- مواد لازم خمیر فوندانت؟ گلوکز، گلیسرین، نشاسته، تخم مرغ، شیر، شکر، وانیل
- ۲۳۰- پای سیب چیست؟ از ترکیب خمیر پای و مواد داخل آن تهیه می شود.
- ۲۳۱- ضخامت خمیر پای و تارت بعد از باز شدن؟ ۲ الی ۳ میلی متر
- ۲۳۲- خمیر تارت و پای را چه مدت استراحت می دهیم؟ نیم ساعت
- ۲۳۳- دمای مناسب و زمان پخت پای سیب؟ طبقه وسط فر ۳۵۰ درجه به مدت یک ساعت
- ۲۳۴- کیک پنیر دسری عصرانه و آمریکایی است.
- ۲۳۵- برای تهیه کیک پنیر از قالب گرد کمربندی استفاده می شود.
- ۲۳۶- مواد لازم برای تهیه خمیر زیرکیک پنیر؟ آرد، روغن جامد، وانیل، شکر، نمک
- ۲۳۷- نام دیگر پنیر خامه ای؟ فیلادلفیا
- ۲۳۸- برای برش رولت بهتر است از تیغ موکت بری استفاده شود.
- ۲۳۹- مواد لازم برای تهیه مایه داخل کیک پنیر چیست؟ آرد، تخم مرغ، پنیر فیلادلفیا، آب لیمو ترش، نمک، خامه، شکر
- ۲۴۰- قاشق های اندازه گیری ۴ دسته و پیمانه های اندازه گیری ۴ پیمانه
- ۲۴۱- انواع پانسمن؟ بازوبسته
- ۲۴۲- برانکار چیست؟ وسیله ای که بیمار یا مصدوم را با آن حمل می کنند.
- ۲۴۳- درجه حرارت طبیعی بدن؟ ۳۷ درجه سانتی گراد
- ۲۴۴- وسیله ای که با آن درجه حرارت دمای بدن اندازه گیری می شود؟ ترمومتر
- ۲۴۵- تعداد نبض هرانسان با افزایش سن کم می شود.
- ۲۴۶- در کارگاههای صنایع غذایی پوشیدن و برداشتن کلاه به چه صورت است؟ باید در خارج از سالن تولید باشد.
- ۲۴۷- در آشپزخانه های عمومی چه نوع حشره کشی توصیه می شود؟ برقی
- ۲۴۸- نامطلوب ترین خشک کردن دستها چیست؟ حوله اشتراکی
- ۲۴۹- باکتری ها از چه منابعی به وسیله افراد به مواد غذایی اولیه در یک کافی شاپ انتقال پیدا می کنند؟ مواد خام، وسایل و تجهیزات، عدم رعایت بهداشت فردی
- ۲۵۰- چه نوع حشره کشی در محیط کار توصیه می شود؟ حشره کش برقی

- ۲۵۱- کدام یک از موارد زیر از وسایل بهداشت فردی می باشد؟ ماسک دهان، کلاه و روپوش، دستکش
- ۲۵۲- برای شستشوی دستها در طول روز بهتر است از چه چیزی استفاده کرد؟ آب گرم و صابون
- ۲۵۳- دروپنجره ها در یک کارگاه باید مجهز به تور سیمی باشد.
- ۲۵۴- مناسبترین ظروف برای نگهداری مواد مصرفی کدامند؟ ظروف شیشه ای
- ۲۵۵- مواد اولیه مصرفی را چگونه باید نگهداری کرد؟ در ظرف در بسته در محل خنک و دور از نور نگهداری کرد
- ۲۵۶- دستگاه های برقی باید از چه نوعی باشند؟ از نوع ایمن و مطابق با استاندارد باشد.
- ۲۵۷- در جعبه کمکهای اولیه چه چیزهایی باید وجود داشته باشد؟ الکل سفید، بتادین، پنبه، گاز استریل، پماد ضد سوختگی، دستگاه فشارسنج، قیچی
- ۲۵۸- برای جلوگیری از انتقال میکروبهای دهان و بینی به مواد غذایی چه باید کرد؟ ابتدا خودداری از عطسه و سرفه زدن در نهایتاً استفاده از دهان بندهای مخصوص
- ۲۵۹- برای تمیز کردن ظروف بلور یا شیشه ای بهتر است از چه چیزی استفاده شود؟ از مایع ظرفشویی
- ۲۶۰- برای تمیز کردن محیط کار از چه چیزی باید استفاده کرد؟ از مواد شوینده و ضد عفونی کننده های مجاز
- ۲۶۱- برای نظافت کف کارگاه یا آشپزخانه چه باید کرد؟ روزی یک بار با مواد شوینده تمیز کرد
- ۲۶۲- بهترین وسیله برای خشک کردن بشقاب ها و ظروف چه می باشد؟ حوله کتانی که جذب کننده خوبی هستند و پرز ندارند.
- ۲۶۳- در مقابل اثرات زیان آور صدا چگونه می توان کارگران را حفظ کرد؟ استفاده از حفاظ های گوش، کاهش تماس کارگران با صدا
- ۲۶۴- علل حوادث ناشی از کار چیست؟ علل مستقیم سقوط یک شی
- ۲۶۵- توجه به کدام از عوامل محیطی در آشپزخانه موثر است؟ نور، تهویه، اثرات آلوده کننده ثانویه
- ۲۶۶- در جعبه کمکهای اولیه باند لوله ای استفاده می شود.
- ۲۶۷- CPR- احیای قلبی ریوی

- ۲۶۸- مواد لازم تارت چیست؟ کره، پودر قند، وانیل، تخم مرغ، آرد
- ۲۶۹- ماکات کردن شکلات یعنی؟ چه طریقه پوشش دادن با شکلات تخته ای
- ۲۷۰- رویه چیست؟ لایه ای که روی کیک را تزئین می کنند
- ۲۷۱- مواد لازم برای تهیه سس شکلات؟ کره ،کاکائو، آب جوش یا شیرداغ، پودر قند، وانیل
- ۲۷۲- کاربرد پالت چیست؟ خامه مالیدن
- ۲۷۳- از کرم رویال چه استفاده ای می توان کرد؟ برای تزئین شیرینی
- ۲۷۴- مواد لازم تهیه کرم رویال؟ سفیده تخم مرغ، پودر قند
- ۲۷۵- اگر بکینگ پودر زیاد به مایع کیک بزنیم چه اتفاقی می افتد؟ رنگ کیک هنگام پخت زرد می شود
- ۲۷۶- برای تهیه کیک خرما و گردو کدام یک از موارد زیر استفاده می شود؟ آب جوش
- ۲۷۷- برای کیک بستنی بهتر است از چه قالبی استفاده شود؟ در ظرفی که دهانه آن از ته آن بزرگتر باشد
- ۲۸۸- در کیک خرما و گردو بهتر است از چه روغنی استفاده شود؟ کره یا روغن جامد
- ۲۸۹- برای تهیه کیک کدام یک از مواد در آخر باید اضافه کرد؟ آرد
- ۲۹۰- علت زبر شدن کیک های کره ای چیست؟ کم زدن شکر و کره
- ۲۹۱- علت چسبندگی روی کیک؟ پختن کمتر از مدت معین
- ۲۹۲- یک لیوان آب، روغن، شیر برابر است با؟ ۲۰۰ گرم
- ۲۹۳- علت ترک خوردن نان رولت؟ طولانی شدن زمان پخت
- ۲۹۴- برای حل کردن شکلات تخته ای چگونه باید عمل کنیم؟ با بخار کتری
- ۲۹۵- بهترین آرد برای تهیه شیرینی ها؟ آرد نول
- ۲۹۶- آرد سفید را در چه شرایطی باید نگهداری کرد؟ در جای خشک به دور از نور آفتاب
- ۲۹۷- یک قاشق چایخوری بکینگ پودر برابر است با؟ $\frac{1}{2}$ قاشق چای خوری جوش شیرین
- ۲۹۸- پودر آگار آگار چه مصرفی دارد؟ خاصیت ژل کنندگی
- ۲۹۹- منظور از الک کردن مواد خشک کدام یک از موارد زیر می باشد؟ گرفتن مواد زائد، افزایش بازدهی خمیر، کم شدن رطوبت آرد

- ۳۰۰- شکلات تخته ای را به چه صورت باید درست کرد تا رنگ آن براق شود؟ به طریق بن ماری ذوب کرد بعد سرد کرد و دوباره بن ماری نمود
- ۳۰۱- علت اضافه کردن وانیل؟ بوی زحم تخم مرغ را میگیرد
- ۳۰۲- علت استفاده از نمک میوه؟ پف کردن شیرینی، پوک کردن شیرینی
- ۳۰۳- کدام یک از موارد زیر جزء اسانس ها می باشد؟ رنده پوست لیمو ترش
- ۳۰۴- علت استفاده کردن اسانس ها در کیک چیست؟ خوشبو کردن شیرینی، از بین بردن بوی زحم تخم مرغ
- ۳۰۵- کدام یک از موارد زیر برای پف کردن کیک ها به کار می رود؟ بکینگ پودر
- ۳۰۶- فرق بین وانیل و وانیلین؟ وانیل طبیعی، وانیلین مصنوعی
- ۳۰۷- درجه حرارت فر برای انواع کیکها؟ ۱۷۵ درجه سانتی گراد
- ۳۰۸- چروکیدگی پوسته و بافت کیف مربوط به چیست؟ خمیر شل است، کم پخته و حرارت کم است، زیاد پخته و حرارت زیاد
- ۳۰۹- علت تیرگی روی کیک؟ حرارت زیاد بوده شکر بیش از اندازه استفاده شد
- ۳۱۰- چرا خمیر تارت هنگام پختن در کناره های قالب پایین می آید؟ به خمیر استراحت نداده اید، موقع پهن کردن خمیر زیاد کشیده شده
- ۳۱۱- چرا در زمان پخت پف کیک می خوابد؟ آرد کم بوده
- ۳۱۲- چرا بعد از پخت پوسته کیک ترکیده است؟ آرد زیاد و حرارت هم زیاد است
- ۳۱۳- علت ضخامت قشر روی کیک؟ پختن زیادتر از مدت معین، زیادی درجه حرارت فر
- ۳۱۴- خشک بودن کیک به چه علت است؟ زیاد زدن سفیده تخم مرغ و زیاد زدن مایه
- ۳۱۵- علت پف نکردن کیک به اندازه کافی؟ بزرگ بودن قالب نسبت به حجم خمیر، حرارت زیادتر از حد
- ۳۱۶- یکی از اساسی ترین و اصولی ترین شرط موفقیت در هنر شیرینی پزی؟ اندازه گیری
- ۳۱۷- نام دیگر مارسیپان؟ خمیر بادام
- ۳۱۸- کدام یک از مواد زیر در کیک های اسفنجی به کار نمی رود؟ روغن
- ۳۱۹- علت خمیر شدن وسط نان رولت؟ آرد زیاد است
- ۳۲۰- اگر خمیر تارت را زیاد ورز بدهیم چه اتفاقی می افتد؟ به روغن می افتد

- ۳۲۱- کیک ها به چند دسته تقسیم می شوند؟ ۵ دسته
- ۳۲۲- ۳۰۰ درجه فارنهایت معادل؟ ۱۵۰ درجه سانتیگراد
- ۳۲۳- کدام یک از روغن های زیر برای کیک مناسب تر است؟ روغن ذرت
- ۳۲۴- تارت را به چه مدتی می توان در یخچال نگهداری کرد؟ ۱ هفته
- ۳۲۵- دما و زمان مناسب برای پخت خمیر زیر کیک پنیرچقدر است؟ دمای ۳۵۰ درجه و ۲۰ دقیقه
- ۳۲۶- دما و زمان پخت نهایی کیک پنیر چقدر است؟ ۳۰ الی ۴۵ دقیقه
- ۳۲۷- برای اینکه شابلون به سطح خامه نچسبد باید؟ پشت شابلون مرطوب باشه
- ۳۲۸- بهترین روش نگهداری پوست پرتقال؟ رنده و در فریزر نگهداری می کنیم
- ۳۲۹- پاند کیک ها در چه قالبی پخته می شوند؟ قالب مستطیلی دیواره بلند
- ۳۳۰- مدت زمان پخت پاند کیک ها؟ یک ساعت
- ۳۳۱- فرق اصلی کیک شیفون و کیک اسفنجی؟ نداشتن روغن در کیک اسفنجی و جدا کردن زرده و سفیده
- ۳۳۲- یک لیوان آرد معادل؟ ۱۲۵ گرم است
- ۳۳۳- برای تهیه کیک آرد را چه موقع باید الک کرد؟ قبل از وزن کردن
- ۳۳۴- حرارت مناسب برای تهیه نان خامه ای؟ اول ۴۰۰ درجه بعد حرارت را کم می کنیم
- ۳۳۵- کدام یک از کیک های زیر برای پخت حرارت بالا نیاز دارد؟ کیک یزدی
- ۳۳۶- رولت جزء کدام دسته از کیک ها است؟ کیک های اسفنجی
- ۳۳۷- مدت زمان پخت رولت؟ ۳۰۰ درجه و ۲۰ دقیقه
- ۳۳۸- زمان نگهداری کیک در فریزر؟ ۳ ماه
- ۳۳۹- در چه کیکی بیشتر از سفیده استفاده می شود؟ تزیین کیک پر
- ۳۴۰- نقش نشاسته ذرت در کیک ها؟ باعث پوکی کیک
- ۳۴۱- خشکبار را بهتر است چه زمانی به کیک اضافه کنیم؟ آخر کار
- ۳۴۲- در کیک خرما و گردو از چه قالبی استفاده می کنیم؟ قالب میان تهی
- ۳۴۳- بهترین مارمالاد برای روکش فوندانت در تابستان و زمستان؟ در تابستان زردآلو و در زمستان نارنگی

- ۳۴۴- نکته مهم برای پف کردن کیک یزدی چیست؟ داغ بودن فر
- ۳۴۵- مواد لازم کیک مکزیکی؟ آرد، تخم مرغ، شکر، کاکائو، کرم رویال، وانیل
- ۳۴۶- اگر سرعت زدن سفیده کم باشد؟ سفیده اب می اندازد
- ۳۴۷- برای کیک تولد با تزئین آیسینگ نگهداری آن چگونه است؟ احتیاجی به یخچال ندارد
- ۳۴۸- از رویه شکلاتی برای چه مواردی استفاده می شود؟ برای تزئین کیک، بر روی سطح ولابه لای کیک
- ۳۴۹- مواد لازم جهت تهیه کرم پرتقال؟ زرده تخم مرغ، شکر، آب پرتقال، پوست لیمو یا پرتقال
- ۳۵۰- خمیر مارسپیان چه استفاده دارد؟ از آن شیرینی به صورت گل و میوه ساخته می شود.
- ۳۵۱- مصرف کرم پاتی سیر چیست؟ برای پرکردن بین طبقات خمیر
- ۳۵۲- آیا برای غلیظ کردن کرم ها می توان به جای آرد از ماده دیگری استفاده کرد؟ بله، به ازای ۲ قاشق سوپخوری آرد از یک قاشق نشاسته ذرت استفاده کرد
- ۳۵۳- کیک چه موقعی سفت می شود؟ آرد زیاد از حد باشد.
- ۳۵۴- برای صاف کردن خامه روی کیک؟ کارد را در آب جوش میزنیم
- ۳۵۵- بهترین وسیله برای صاف کردن کیک حجمی ناصاف؟ روبان
- ۳۵۶- آیسینگ چیست؟ به جای خامه روی کیک ها استفاده می شود.
- ۳۵۷- برای چسباندن تزئینات به کیک از چه استفاده می کنیم؟ آیسینگ رویال
- ۳۵۸- برای نچسبیدن صفحه گل به پوشش کیک از چه موادی استفاده می شود؟ پودر نارگیل
- ۳۵۹- برای صاف کردن آیسینگ لازم است؟ کارد را در آب جوش زد
- ۳۶۰- چرا سفیده موقع هم زدن خوب کف نمی کند؟ سرهمزن کثیف است، ظرفی که سفیده را در آن می زنیم کثیف است، کمی زرده داخل سفیده شده
- ۳۶۱- سفیده تخم مرغ بهتر است در ظرف استیل بزنیم.
- ۳۶۲- برای تهیه کیک نامزدی از کیک اسفنجی استفاده شود.
- ۳۶۳- قیف خامه پاش را باید با چه زاویه ای در دست گرفت؟ زاویه ۴۵ و ۹۰ درجه

- ۳۶۴- اگر خامه بیش از حد سفت بود؟ به آن شیر سرد اضافه شود
- ۳۶۵- برای تهیه خمیررولت هرچهارزرده تخم مرغ حدوداً چند گرم آرد سفید لازم دارد؟
۱۵۰- ۱۲۵
- ۳۶۶- موارد استفاده از باتر کرم چیست؟ برای ساخت گل‌های تزئینی روی کیک استفاده می‌شود.
- ۳۶۷- اگر شکلات تخته ای را که برای ذوب کردن استفاده می‌کنیم طعم خوبی نداشته باشد به آن بعد از ذوب کردن وانیل و کاکائو اضافه می‌کنیم.
- ۳۶۸- خامه پخش کن در قنادی چه کاربردی دارد؟ برای تزیین خامه
- ۳۶۹- نکته مهم در کارامل شدن این است که شربت نسوزد و طلایی شود.
- ۳۷۰- نام دیگر شربت کارامل؟ جومکا
- ۳۷۱- ژلاتین چگونه تهیه می‌شود؟ هیدرولیز استخوان گوساله
- ۳۷۲- تفاوت شربت ساده با شربت کارامل؟ شربت کارامل دارای رنگ خرمایی است اما شربت ساده بی رنگ است
- ۳۷۳- پودر خامه را با شیر یا آب سرد ترکیب می‌کنیم.
- ۳۷۴- برای اینکه کیک به سطح کار بچسبد از خامه استفاده می‌کنیم.
- ۳۷۵- اگر خامه در حین زدن شل بود از پودر خامه استفاده می‌کنیم.
- ۳۷۶- اگر در زمان پخت کیک پف آن بخوابد علت چیست؟ آرد کم است
- ۳۷۷- وسیله ای که برای هم زدن و ترکیب کردن مواد و انتقال مواد به قالب اصلی استفاده می‌شود چیست؟ لیسک
- ۳۷۸- برای برش رولت بهتر است از تیغ موکت بری استفاده کرد.
- ۳۷۹- اگر بخواهیم خامه پرچرب فرم دهیم؟ خامه چرب را با خامه صبحانه مخلوط می‌کنیم
- ۳۸۰- فرق آگار با ژله در چیست؟ آگار در هوای محیط بسته می‌شود ولی ژله در یخچال محکم می‌شود.
- ۳۸۱- چرا ظرفی را که شکلات در آن ذوب می‌کنیم نباید خیس باشد؟ شکلات به توده تبدیل می‌شود
- ۳۸۲- چرا زرده تخم مرغ را به حد سفت شدن زد؟ از بین رفتن بوی زحم تخم مرغ
- ۳۸۳- برای روان کردن شکلات از روغن مایع استفاده شود.

- ۳۸۴- ۴۵۰ درجه فارنهایت معادل ۲۳۰ درجه سانتیگراد
- ۳۸۵- یک پیمانه پودر قند ۱۶۰ گرم است.
- ۳۸۶- برای غلیظ تر شدن کرم ها از آرد ذرت استفاده شود.
- ۳۸۷- مدت نگهداری کیک بستنی در فریزر؟ سه ماه
- ۳۸۸- چرا فریز کردن کرم هایی که در ساختار آنها تخم مرغ به کار رفته مناسب نیست؟ چون بریده می شود
- ۳۸۹- برگهای شکلاتی تزیین زیبا برای انواع کیک است.
- ۳۹۰- مدت زمان پخت رولت؟ ۳۰۰ درجه و ۲۰ دقیقه
- ۳۹۱- مواد لازم برای تهیه مایع داخل کیک پنیر؟ آرد، تخم مرغ، پنیر فیلادلفیا، آب لیمو ترش، نمک، خامه، شکر
- ۳۹۲- مقدار پنیر خامه ای دانمارکی و خامه در تهیه پنیر خامه ای (فیلادلفیا) چه مقدار است؟ پنیر دانمارکی و خامه به یک اندازه است
- ۳۹۳- در تهیه کیک پنیر اگر پنیر فیلادلفیا در دسترس نبود؟ ۱۰۰ گرم پنیر دانمارکی را یک شب در آب سرد قرار داده و با اضافه نمودن ۱۰۰ گرم خامه آن را با همزن برقی یا قاشق کمی بزنید
- ۳۹۴- خامه پخش کن در قنادی چه کاربردی دارد؟ برای تزیین خامه
- ۳۹۵- برای اینکه کیک به سطح کار بچسبد از خامه استفاده می کنیم.
- ۳۹۶- اگر خامه در حین زدن شل بود چه می کنیم؟ از پودر خامه استفاده می کنیم
- ۳۹۷- برای تزیین روی کیک از کدام وسیله استفاده می کنیم؟ کاردک و انواع ماسوره
- ۳۹۸- پودر آگار آگار چه مصرفی دارد؟ تزیین کیک
- ۳۹۹- مدت نگهداری خمیر فوندانت در فریزر؟ شش ماه
- ۴۰۰- چرا برای پخت تارت از حبوبات استفاده می کنیم؟ برای جلوگیری از پف کردن
- ۴۰۱- چگونه می توان توت فرنگی و گیلان نگهداری کرد؟ در شربت غلیظ در فریزر قرار داد
- ۴۰۲- مواد داخل پای سیب؟ سیب، گردو، شکر، دارچین، کره، آب لیمو ترش
- ۴۰۳- پای سیب چیست؟ دسری است که از ترکیب خمیر پای و مواد داخل آن تهیه می شود

- ۴۰۴- نکات لازم برای تهیه کیک اسفنجی چیست؟ مقدار مناسب آب، اندازه گیری دقیق،
طریقه هم زدن آن
- ۴۰۵- مواد پاک کننده چه موادی هستند؟ باعث اسیدی شدن محیط شیرینی می شوند.
- ۴۰۶- هنگام شستشوی قالبهای کیک....؟ از اسفنج و مایع ظرفشویی کمک می گیریم
- ۴۰۷- مواد داخل پای سیب چیست؟ سیب، شکر، دارچین، کره
- ۴۰۸- وانیل چگونه تهیه می شود؟ از پوست درخت وانیلا پس از خشک کردن به دست
می آید.
- ۴۰۹- دارچین چگونه تهیه می شود؟ از پوست درختی به همین نام تهیه می شود.
- ۴۱۰- استفاده از پودر کاکائو و قهوه فوری چه نقشی در کیک ها و شیرینی ها و یا کرم
ها دارد؟ باعث طعم دهی و رنگ در کیک ها و شیرینی ها میشود
- ۴۱۱- متداول ترین نوع قهوه در اغلب موارد چیست؟ قهوه فوری
- ۴۱۲- وزن یک پیمانه فندق پودر شده چند گرم است؟ ۱۱۰ گرم
- ۴۱۳- وزن یک پیمانه بادام پودر شده چند گرم است؟ ۱۲۵ گرم
- ۴۱۴- وزن یک پیمانه گردو فیله شده چند گرم است؟ ۱۰۰ گرم
- ۴۱۵- یک لیوان پودر قند الک شده معادل؟ ۱۶۰ گرم است
- ۴۱۶- بهترین وسیله برای اندازه گیری مواد چیست؟ ترازوی دیجیتالی
- ۴۱۷- وزن تقریبی تخم مرغ مورد استفاده در شیرینی و کیک چقدر می باشد؟ ۶۰ تا ۶۵ گرم
- ۴۱۸- معادل اندازه گیری $\frac{1}{8}$ لیتر آب چقدر است؟ $\frac{1}{2}$ لیوان
- ۴۱۹- برای تهیه خمیر رولت هر چهار عدد زرده تخم مرغ حدودا چند گرم آرد سفید لازم
دارد؟ ۹۰ تا ۷۵ گرم
- ۴۲۰- یک قاشق سوپخوری آرد برابر است با....؟ ۲۵ گرم
- ۴۲۱- یک لیوان آب، روغن، شیر برابر است با....؟ ۲۰۰ گرم
- ۴۲۲- الک کردن پودر کاکائو در چه مرحله ای از کار توصیه می شود؟ قبل از ترکیب با
مواد است
- ۴۲۳- برای تهیه کیک آرد را چه زمانی باید الک کرد؟ قبل از وزن کردن
- ۴۲۴- دلایل زمختی کیک اسفنجی کدام مورد است؟ داغ بودن فر و مدت طولانی در فر

- ۴۲۵- تشکیل یک قشر تخم مرغی در ته کیک علت آن کدام است؟ کم زدن زرده
- ۴۲۶- چرا خمیر تارت سفت و سخت شده است؟ خمیر را زیاد ورز داده اید
- ۴۲۷- کرم ها، پای ها و تارت ها باید.....؟ کاملاً پخته باشد
- ۴۲۸- چرا در زمان پخت پف کیک می خوابد؟ آرد کم بوده
- ۴۲۹- برای تهیه کیک خرما و گردو کدام یک از موارد زیر استفاده می شود؟ آب جوش
- ۴۳۰- علت زبر شدن کیک های کره ای چیست؟ کم زدن شکر و کره
- ۴۳۱- برای تهیه کیک کدام یک از مواد را در آخر باید اضافه کرد؟ آرد
- ۴۳۲- علت ترک خوردن نان رولت چیست؟ طولانی شدن زمان پخت
- ۴۳۳- بهترین آرد برای تهیه شیرینی ها چه نام دارد؟ آرد نول
- ۴۳۴- کدام یک از موارد زیر در کیک های اسفنجی به کار نمی رود؟ روغن
- ۴۳۵- علت خمیر شدن وسط نان رولت....؟ آرد زیاد است
- ۴۳۶- فرق اصلی کیک شیفون و کیک اسفنجی؟ نداشتن روغن در کیک اسفنجی و جدا کردن زرده و سفیده
- ۴۳۷- رولت جز کدام دسته از کیک ها می باشد؟ کیک اسفنجی
- ۴۳۸- در چه کیکی بیشتر از سفیده استفاده می شود؟ تزئین کیک پر
- ۴۳۹- نقش نشاسته ذرت در کیک ها چیست؟ باعث پوکی کیک
- ۴۴۰- در انواع چیزکیک بهتر است از چه پنیری استفاده شود؟ پنیر خامه ای
- ۴۴۱- ارتفاع معمولی کیک عروسی چقدر می باشد؟ ۱۰ سانتی متر
- ۴۴۲- نمک میوه برای چه کیک هایی استفاده می شود؟ کیک لقمه ای
- ۴۴۳- نمک میوه در کیک یزدی چیست؟ ترکیبی از جوش شیرین و بکینگ پودر
- ۴۴۴- نکته مهم برای پف کردن کیک یزدی چیست؟ داغ بودن فر
- ۴۴۵- علت به وجود آمدن مخروط روی کیک و ترکیدن قشر روی آن چیست؟ سفت بودن مایه کیک
- ۴۴۶- نقش کرم تارتار در کیک ها چیست؟ حفظ حالت سفیده
- ۴۴۷- اگر سرعت زدن سفیده کم باشد چه اتفاقی می افتد؟ سفیده آب می اندازد

۴۴۸- تخم مرغ اضافه شده به خمیر اگر خیلی..... باشد زمان به هم زدن و پخت را بالا خواهد برد؟ سرد

۴۴۹- کدام یک از شیرینی های زیر داغ زده می شود؟ نان خامه ای

۴۵۰- چربی که در کیک شیفون به کار میرود؟ روغن مایع

۴۵۱- زیادی روغن و شکر در کیک باعث؟ کم حجم شدن کیک

۴۵۲- کیک چه زمانی سفت می شود؟ آرد زیادتر از حد باشد

۴۵۳- برای کارامل کردن چه حرارتی لازم است؟ متوسط

۴۵۴- نام دیگر اکلر چیست؟ نان خامه ای

۴۵۵- اکلر به کدام یک از خمیر های زیر گفته می شود؟ خمیر کلمی

۴۵۶- کیک پنیر دسری مناسب برای پذیرایی.....؟ عصرانه

۴۵۷- برای چسباندن لایه های کیک شطرنجی از چه کرمی استفاده می شود؟ گاناج

۴۵۸- پاند کیک ها در چه قالب هایی پخته می شوند؟ قالب مستطیل دیواره بلند

۴۵۹- در کیک خرما و گردو از چه قالبی استفاده می کنیم؟ قالب میان تهی

۴۶۰- مواد لازم رولت خامه ای و اندازه قالب برای تهیه رولت چه اندازه می باشد؟ تخم مرغ، آرد سفید، شکر، وانیل، خامه - اندازه قالب ۳۰

۴۶۱- در قالب های دیواره بلند مدت پخت و درجه حرارت فر چقدر باید باشد؟ ۱ ساعت و ۳۵۰ درجه فارنهایت

۴۶۲- برای تهیه کیک ها چه مدت قبل فر باید روشن باشد؟ حدود ۱۵ دقیقه قبل

۴۶۳- کدام یک از کیک های زیر برای پخت به حرارت بالا نیاز دارند؟ رولت

۴۶۴- درجه حرارت مناسب برای پخت کیک چند درجه فارنهایت است؟ ۳۵۰ درجه فارنهایت

۴۶۵- درجه حرارت مناسب برای پخت رولت و زمان پخت آن.....؟ در فر ۴۰۰ درجه فارنهایت به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه

۴۶۶- زمان پخت نان خامه ای در فر معمولاً چه مدت است؟ ۴۵ دقیقه

۴۶۷- دما و زمان مناسب برای پخت خمیر زیر کیک پنیر چقدر است؟ دمای ۳۵۰ درجه و ۲۰ دقیقه

۴۶۸- کدام یک از کیک های زیر برای پخت به حرارت بالا نیاز دارد؟ رولت

- ۴۶۹- مدت زمان پخت پاند کیک ها؟ یک ساعت
- ۴۷۰- مدت زمان لازم برای پخت کیک شیفون؟ بین نیم ساعت تا ۴۵ دقیقه
- ۴۷۱- برای خنک شدن کیک ها از چه وسیله ای باید استفاده نمود؟ صفحه مشبک
- ۴۷۲- در کرم پاتیسیر چه زمانی تخم مرغها را به شیر و آرد اضافه می کنیم؟ وقتی تخم مرغ ها را با شکر و وانیل خوب زدیم سفت و غلیظ شد
- ۴۷۳- چه زمانی به کرم پاتیسیر خامه اضافه می کنیم؟ بعد از اینکه پخته و خنک شد خامه را اضافه می کنیم
- ۴۷۴- موارد استفاده کرم پاتیسیر کدام است؟ تارت ها- کیک ها- دسر ها
- ۴۷۵- برای اینکه کرم ها رویه نبندد چه باید کرد؟ کمی شکر روی آن می پاشیم
- ۴۷۶- مواد لازم کرم رویال کدام یک از موارد زیر می باشد؟ سفیده تخم مرغ، شکر
- ۴۷۷- برای برش کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟ چاقوی اره ای
- ۴۷۸- برای این که هنگام جدا شدن دو لایه کیک دو طبقه نشکند چه باید کرد؟ با کاردک و وسایل مخصوص این کار
- ۴۷۹- برای برش کیک به دو طبقه مساوی کدام قسمت را اندازه گیری می کنند؟ ارتفاع کیک
- ۴۸۰- مرطوب کردن کیک در چه مرحله ای از کار انجام می شود؟ بعد از پخت و خنک شدن هنگام لایه کشی
- ۴۸۱- برای مرطوب کردن کیک ها از چه نوع مایعاتی استفاده می شود؟ انواع آب میوه های شیرین
- ۴۸۲- ابزاری که برای مرطوب کردن کیک قابل استفاده می باشد؟ قلم مو یا آب پاش
- ۴۸۳- شربتی که روی کیک داده می شود به چه علت است؟ جهت نرم ماندن کیک
- ۴۸۴- مواد لازم جهت تهیه کرم پرتقال چیست؟ زرده تخم مرغ، شکر، نشاسته ذرت، آب پرتقال
- ۴۸۵- مصرف کرم پاتیسیر چیست؟ برای پر کردن بین طبقات خمیر
- ۴۸۶- برای چسباندن تزیینات به کیک از چه چیزی استفاده می کنیم؟ آیسینگ رویال
- ۴۸۷- برای صاف کردن آیسینگ لازم است؟ کارد را در آب گرم گذاشته
- ۴۸۸- چرا روی میوه های مصرفی را با ژله یا آگار می پوشانیم؟ سالم و تازه بماند

- ۴۸۹- برای لایه گذاری کیک ها از چه موادی استفاده می شود؟ از انواع کرم ها، خامه و یا مارمالاد متناسب با نوع کیک
- ۴۹۰- اگر خامه را زیاد از حد بزنیم؟ کره می شود
- ۴۹۱- رویه چیست؟ همان خامه است
- ۴۹۲- برای صاف کردن خامه کیک از چه وسیله ای استفاده می کنیم؟ پالت و کاردک
- ۴۹۳- برای تزیین روی کیک از چه وسیله ای استفاده میکنیم؟ ماسوره
- ۴۹۴- کاربرد صفحه گردون چیست؟ برای نگهداری کیک
- ۴۹۵- برای اینکه سطح روی کیک کاملاً صاف شود؟ پالت را در آب جوش میزنیم
- ۴۹۶- چه زمانی خامه فرم می گیرد؟ خطوط و شیارهای روی خامه می ماند
- ۴۹۷- پودر خامه را در کجا می توان نگهداری کرد؟ در جای خشک و خنک
- ۴۹۸- میزان آب برای تهیه ۱۰۰ گرم پودر خامه چقدر است؟ ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد
- ۴۹۹- آیا خامه ای که با استفاده از پودر خامه تهیه می شود در فریزر می توانیم نگهداری کنیم؟ نمی توان در فریزر نگهداری کرد
- ۵۰۰- ویژگی پودر خامه کدام مورد است؟ ماندگاری آن در تزیین بیشتر است
- ۵۰۱- کدام مورد در تهیه مرنگ به کار برده می شود؟ سفیده تخم مرغ
- ۵۰۲- به طور کلی برای تهیه مرنگ پودر شکر چند برابر سفیده باشد؟ سفیده یک برابر پودر شکر باشد
- ۵۰۳- روغن مناسب برای تهیه خمیر فوندانت؟ گلیسرین
- ۵۰۴- قطر خمیر فوندانت برای تزیین کیک باید چقدر باشد؟ نیم سانتی متر
- ۵۰۵- برای اندازه گیری گلوکز باید اول آن را کرد؟ گرم
- ۵۰۶- طریقه نگهداری خمیر فوندانت؟ در ظرف در بسته
- ۵۰۷- برای تزیین گل برگ روی کیک از چه خمیری استفاده می شود؟ مارسپیان
- ۵۰۸- منظور از کرم های دکور چیست؟ کرم های تزیینی
- ۵۰۹- از رویه شکلاتی در چه مواردی استفاده می شود؟ بر روی سطح ولا به لای کیک
- ۵۱۰- خمیر مارسپیان چه استفاده ای دارد؟ از آن شیرینی به صورت گل و میوه ساخته می شود.

۵۱۱- برای اینکه میوه تزیین روی کیک براق بماند و چروکیده نشود چه باید کرد؟ کمی ژله بی رنگ روی آن می دهیم

۵۱۲- آیسینگ چیست؟ به جای خامه روی کیک استفاده میشود

۵۱۳- قیف خامه پاش را باید با چه زاویه ای در دست گرفت؟ زاویه ۴۵ و ۹۰ درجه

۵۱۴- اگر شکر مارسپیان با بادام مساوی باشد آن را چه می نامند؟ خمیر کم شیرین

۵۱۵- وقتی روی کیک را مارسپیان قرار می دهیم زیر آن راجه روکشی قرار می دهیم؟ مارمالاد یا خامه

۵۱۶- تا زمان استفاده از خمیر مارسپیان باید آن را در کجا نگهداری کرد؟ در یخچال

۵۱۷- ماکات کردن شکلات یعنی چه؟ طریقه پوشش دادن با شکلات

۵۱۸- برای ذوب کردن شکلات تخته ای چه کار باید کرد؟ خرده شکلات را درون ظرفی ریخته و به روش بن ماری ذوب می کنیم

۵۱۹- برای چسباندن لایه های کیک روی هم از چه موادی استفاده می کنیم؟ خامه

۵۲۰- برای درست کردن کیک به شکل عروسک کیک را به چه شکل برش می دهیم؟ مخروطی

۵۲۱- جهت تزیین کیک تولد کدام روش صحیح است؟ تزیین با الگو

۵۲۲- جهت استفاده از شابلون باید آن را..... تا به کیک نچسبد؟ ساده استفاده کنیم

۵۲۳- نام دیگر شربت کارامل؟ جومکا

۵۲۴- برای زدن پایه گل رز زاویه قرار گرفتن خامه پاش چند درجه باشد؟ ۹۰ درجه

۵۲۵- شرایط نگهداری یخچال در کارگاه و آشپزخانه؟ دور از اجاق گاز باشد

۵۲۶- زمان نگهداری کیک در فریزر چه مدت است؟ سه ماه

۵۲۷- مدت زمان نگهداری خمیر فوندانت در فریزر چند ماه است؟ شش ماه

۵۲۸- مدت زمان نگهداری کیک بستنی در فریزر چه مدت است؟ سه هفته

۵۲۹- مافین ها چه مدت می توان در فریزر نگهداری کرد؟ سه ماه

۵۳۰- تارت را چه مدتی می توان در یخچال نگهداری کرد؟ یک هفته

۵۳۱- برای تمیز کردن یخچال از چه موادی استفاده می شود؟ از جوش شیرین و آب گرم

۵۳۲- برای تمیز کردن ظروف کیک و شیرینی بهتر است از؟ مایع ظرفشویی

- ۵۳۳- کاربرد لیسک در کیک پزی چیست؟
- ۱) هم زدن سفیده ۲) برای تزیین کیک ۳) برای صاف کردن کیک (با پالت هم می توان این کار را انجام داد) ۴) مخلوط کردن و تمیز کردن ظرف کیک
- ۵۳۴- نظافت محیط آشپزخانه از عوامل..... است؟ فیزیکی
- ۵۳۵- یک پیمانه آرد برابر است با؟ ۱۲۵ گرم
- ۵۳۶- برای تهیه کیک خرما، خرما را چگونه باید مخلوط کرد؟ با آب جوش هم زده
- ۵۳۷- در تهیه کیک انگلیسی موادی که در آخر اضافه می شود؟ پودر کاکائو
- ۵۳۸- نکات مهم برای کیک اسفنجی؟ اندازه گیری دقیق، طریقه هم زدن، مقدار مناسب آب
- ۵۳۹- برای تزیین کیک مکزیکی از.....و..... استفاده می شود؟ شکلات و خامه
- ۵۴۰- فرق بین ژلاتین و آگار آگار چیست؟ ژلاتین در یخچال می بندد، آگار آگار در محیط
- ۵۴۱- دو دلیل اینکه نمی توان کیک های روغنی و کره ای را در یخچال نگهداری کرد چیست؟ برای اینکه کره و روغن در یخچال می بندد و کیک سفت می شود
- ۵۴۲- مواد لازم کیک اسفنجی؟ کیک اسفنجی روغن ندارد
- ۵۴۳- پخت کیک باقلوا چند مرحله دارد؟ ۳ مرحله
- ۵۴۴- درجه حرارت و مدت کیک اسفنجی؟ دمای ۳۵۰ درجه یک ساعت
- ۵۴۵- علت افزودن کرم تارتار به سفیده چیست؟ ماندگاری پف سفیده (کرم تار تار مثل آبلیمو عمل می کند)
- ۵۴۶- در تهیه کیک آناناس حلقه های آناناس چگونه و در کدام قسمت قالب قرار می گیرد؟ به صورت حلقه ای در کف ظرف و در حد یک ردیف
- ۵۴۷- دلایل ترک خوردن روی کیک؟ داغ بودن فر
- ۵۴۸- چربی درون کیک شیفون؟ روغن مایع
- ۵۴۹- زیادی شکر و روغن در کیک باعث چه می شود؟ تردی کیک
- ۵۵۰- اگر سفیده زیاد زده شود باعث چه می شود؟ کیک خشک و شکننده می شود
- ۵۵۱- نکته مهم در کارامل شدن؟ در اینکه شربت موقع طلایی شدن نسوزد چون تلخ و غیر قابل استفاده می شود
- ۵۵۲- خمیر مارسیپان مخلوط پودر بادام، پودر قند، سفیده، آبلیمو می باشد.

- ۵۵۳- در تهیه کیک سیب از سیب رنده شده استفاده می شود.
- ۵۵۴- علت اینکه بعضی از کیک ها قشر رویی آرد دار و چسبنده هستند چیست؟ حرارت کم فر و مدت پخت کم
- ۵۵۵- کاربرد پنجره سیمی در شیرینی پزی؟ خنک شدن کیک
- ۵۵۶- تفاوت کرم انگلیسی و رویال؟ کرم انگلیسی زرد و رویال سفید است.
- ۵۵۷- دلایل سفت و لاستیکی شدن مافین پس از پخت؟ زیاد هم زدن مواد پخت طولانی باشد.
- ۵۵۸- اگر در ضمن تهیه کیک مخلوط کیک آب بیندازد چه باید کرد؟ می توان یک قاشق غذاخوری آرد به مواد اضافه کرد.
- ۵۵۹- درچه زمانی از پخت کیک می توان درب فر را باز کرد؟ پس از گذشت $\frac{2}{3}$ از زمان پخت
- ۵۶۰- برای اینکه آیسینگ رویال نبندد چه باید کرد؟ تا زمان استفاده باید روی حرارت باشد
- ۵۶۱- نام دیگر گردانه چیست؟ صفحه گردان
- ۵۶۲- علت خراب شدن کیک کره ای؟ زیاد بودن مواد، کم زدن شکروکره، کم بودن حرارت
- ۵۶۳- بین هر لایه از کیک تولد چه می توان گذاشت؟ شربت، خامه، کرم
- ۵۶۴- در صورت سفت شدن بیش از حد خامه با چه موادی آن را ملایم می کنیم؟ پودر قند یا گلیسرین
- ۵۶۵- از نوع کیک های اسفنجی که با قطر کم درست می شود؟ رولت
- ۵۶۶- مصرف کرم پاتیسیر برای پر کردن خمیر ورقه ای استفاده می شود؟ برای پر کردن اکلر (نون خامه ای) مناسب است
- ۵۶۷- به جای روغن جامد از چه مقدار کره باید استفاده کرد؟ کمی بیشتر از روغن جامد
- ۵۶۸- برای اطمینان از پخت کامل کیک پس از گذشتن زمان تعیین شده چه باید کرد؟ چنگال به داخل کیک فرو میبریم اگر نچسبید پخته شده
- ۵۶۹- در کدام کیک بعد از مخلوط کردن آرد آن را با همزن می زنیم؟ خرما
- ۵۷۰- مواد لازم برای کیک بستنی؟ کیک اسفنجی ساده، بادام، پسته، خامه، شکلات رنده شده، بستنی وانیلی یا توت فرنگی یا پسته ای

- ۵۷۱- برای عمل آمدن پودر خامه چه می کنیم؟ به پودر خامه آب سرد اضافه می کنیم
- ۵۷۲- اگر در زمان پخت کیک پف کیک بخوابد علتش چیست؟ آرد آن کم است
- ۵۷۳- برای تهیه انواع کیک به چه نکاتی توجه کنیم؟ (۱) مایع را زیاد هم نزنیم، (۲) مایع را در ظرف چرب شده بریزید تا حدی که سر آن ۲ تا ۳ سانتی متر خالی باشد، (۳) فراز ۱۵ دقیقه قبل روشن کنید
- ۵۷۴- پنیر مورد استفاده در چیز کیک؟ فیلا دلفیا - پنیر خامه ای
- ۵۷۵- کیک بستنی را قبل از تزئین چه مدت در فریزر قرار می دهیم؟ ۲ ساعت
- ۵۷۶- برای صاف کردن خامه روی کیک چه می کنیم؟ کارد را در آب گرم زده خشک کرده بعد خامه می کشیم
- ۵۷۷- رویه چیست؟ لایه ای برای تزئین روی کیک، رومال/ زربینه
- ۵۷۸- برای تهیه مرنگ؟ بعد از زدن سفیده و پودر قند آن را به روش بن ماری می پزیم
- ۵۷۹- مواد لازم کرم پاتیسیر؟ زرده تخم مرغ، وانیل، شیر، آرد، شکر
- ۵۸۰- طرز تهیه کیک ژله ای؟ کیک را آماده کرده و بعد از سرد شدن آن کرم زده و ژله می دهیم ودر یخچال گذاشته تا کاملاً بسته شود.
- ۵۸۱- اگر خمیر مارسپیان شل بود چه می کنیم؟ پودر قند به آن اضافه می کنیم
- ۵۸۲- مواد خمیر مارسپیان؟ پودر قند، پودر بادام، سفیده تخم مرغ، آبلیمو
- ۵۸۳- چه موقع سفیده تخم مرغ فرم می گیرد؟ زمانی که سفیده تخم مرغ شفاف و صدفی شود
- ۵۸۴- مواد لازم برای تهیه مرنگ؟ سفیده تخم مرغ، شکر، آبلیمو
- ۵۸۵- اگر خمیر فوندانت سفت بود چه می کنیم؟ چند قطره آب
- ۵۸۶- در کدام یک از آیسینگ یا کرمهای زیر سفیده تخم مرغ به کار می رود؟ کرم رویال
- ۵۸۷- برای صاف کردن خامه روی کیک کارد را در چه مایعی فرو می بریم؟ آب گرم
- ۵۸۸- روش ابتدایی برای حل کردن هر بسته ژله حاضری به چه مقدار آب نیاز داریم؟ یک پیمانه آب جوش و یک پیمانه آب سرد
- ۵۸۹- منبع استخراج آگار آگار چیست؟ جلبکهای قرمز دریایی
- ۵۹۰- اگر بخواهیم پودر خامه را فرم دهیم با چه مخلوط می کنیم؟ شیر سرد

- ۵۹۱- در تهیه رنگ قرمز روشن برای خامه از چه میوه ای به طور طبیعی استفاده می کنیم؟ آب آلبالو
- ۵۹۲- حداکثر چه مدت می توان کیک آماده شده یا کیک میوه ای را در سردخانه نگه داشت؟ ۲ تا ۳ روز
- ۵۹۳- داخل یخچال را با چه محلولی شستشو می دهیم؟ محلول جوش شیرین و آب گرم
- ۵۹۴- آبکشی ظروف چینی در آب بسیار داغ باعث چه مشکلی می شود؟ ایجاد ترک
- ۵۹۵- نمک میوه ترکیبی از اسید سیتریک یا جوهر لیمو، جوش شیرین و شکر که برای هوادهی کیک های لقمه ای به کار می رود.
- ۵۹۶- وردنه برای پهن کردن خمیر
- ۵۹۷- تک چرخ برای بریدن خمیر
- ۵۹۸- کاردک برای جدا کردن خمیر داخل پاتیل یا روی میز
- ۵۹۹- پالت برای صاف کردن خمیر
- ۶۰۰- لیسک جدا کردن و تمیز کردن ظرف
- ۶۰۱- شربت بار همان شهد
- ۶۰۲- زرده ایجاد رنگ، طعم و ترد کردن شیرینی
- ۶۰۳- هوادهی تخم مرغ مربوط به سفیده
- ۶۰۴- تخم مرغ برای هوادهی شیرینی و کیک استفاده می شود.
- ۶۰۵- پودر آگار آگار همان پودر ژله است در آب گرم حل می شود.
- ۶۰۶- کف دریا از نوع ماهی مرکب به دست می آید.
- ۶۰۷- ژلاتین از هیدرولیز استخوان گاو و گوسفند برای بستن دسر و کرم ژله به کار می رود. ژلاتین در آب سرد نامحلول است و در آب گرم حل می شود.
- ۶۰۸- بعد از پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی چه باید کرد؟ باید بلافاصله در جای در بسته نگهداری شود
- ۶۰۹- روغن صاف در قنادی چه نوع روغنی است؟ روغن هیدروژنه دارای بافت فشرده و جامد
- ۶۱۰- کدام مواد را باید در پیمانه کمی فشار داد؟ شکر قهوه ای

- ۶۱۱- طریقه اندازه گیری کره چگونه است؟ کره را پس از نرم شدن داخل پیمانه می ریزیم
- ۶۱۲- هدف از الک کردن مواد مصرفی در شیرینی چیست؟ بازدهی خمیر را افزایش می دهد
- ۶۱۳- چگونه ابعاد محصول پودر شده با آسیاب را تغییر می دهیم؟ تعویض صفحات
- ۶۱۴- برای بهتر پهن کردن خمیر فوندانت از چه چیز استفاده می کنیم؟ پودر قند
- ۶۱۵- برای از بین بردن بوی ژلاتین در خمیر فوندانت از چه چیز استفاده می کنیم؟ وانیل
- ۶۱۶- برای مجسمه سازی و گلسازی روی کیک از چه خمیر هایی استفاده می کنیم؟ مارسپیان، فوندانت، خمیر شکلات
- ۶۱۷- مدت زمان پخت کیک اسفنجی؟ ۳۵ دقیقه
- ۶۱۸- نام دیگر پنیر خامه ای در کیک پنیر چیست؟ فیلادلفیا
- ۶۱۹- قبل از تزئین، کیک بستنی را چه مدتی در جایخی یخچال قرار می دهیم؟ دو ساعت
- ۶۲۰- در کدام یک از کیک های زیر بعد از اضافه کردن آرد آن را با همزن می زنیم؟ کیک خرما
- ۶۲۱- کدام یک از موارد زیر در کیک اسفنجی به کار نمی رود؟ روغن
- ۶۲۲- مافین ها به چه نوع کیک گفته می شود؟ کیک که چربی کم و شیرینی کم دارد
- ۶۲۳- در کیک ساده حرارت شیر چگونه است؟ ولرم
- ۶۲۴- در تهیه کیک سیب از چه سیبی استفاده می کنیم؟ سیب رنده شده
- ۶۲۵- بعد از پخت کامل کیک ها در زمان تعیین شده چه باید کرد؟ چنگال فرو می کنیم که مایع به چنگال نچسبد
- ۶۲۶- جهت خنک کردن کیک بستنی چه می کنیم؟ در فریزر قرار می دهیم
- ۶۲۷- برای اینکه کیک هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟ کارد مورد استفاده را در آب سرد میزنیم
- ۶۲۸- نحوه ی سوار کردن کیک ها کدام گزینه نمی باشد؟ گذاشتن کیک ها داخل جعبه های تزئین شده
- ۶۲۹- کرم پاتیسیر پخته شده باید؟ غلیظ و طلایی رنگ باشد
- ۶۳۰- از چه شکلاتی در کرم شکلاتی استفاده می شود؟ شکلات بدون مغز

- ۶۳۱- چه موقع خامه فرم می گیرد؟ وقتی که جای خطوط همزن روی خامه باقی بماند
- ۶۳۲- کدام یک از کیک های زیر به شربت رقیق نیاز دارد؟ کیک باقلوا
- ۶۳۳- خمیر نان خامه ای دارای چه حالتی است؟ نرم و کشدار
- ۶۳۴- بین لایه های کیک شطرنجی چه می مالیم؟ مارمالاد بی رنگ
- ۶۳۵- شربت روی کیک باقلوا باید چطور باشد؟ داغ باشد
- ۶۳۶- برای تهیه کیکهای شیفون از چه قالبی استفاده می شود؟ قالب با دیواره بلند
- ۶۳۷- چه عملی برای قالب های کیک قبل از پرشدن مواد کیک انجام می دهیم؟ چرب شده باشد
- ۶۳۸- برای پخت انواع کیک فر را روی چه درجه حرارتی از قبل گرم می کنیم؟ ۳۵۰ درجه
- ۶۳۹- یک لیوان آرد معادل ۱۲۵ گرم است. یک لیوان روغن معادل ۲۰۰ گرم است. یک لیوان شیر معادل ۲۰۰ گرم است.
- ۶۴۰- کیک های کره ای بهتر است در ظرفهای در بسته باشند.
- ۶۴۱- لطیفه چیست؟ یک نوع کیک اسفنجی است
- ۶۴۲- مافین چیست؟ نوعی کیک است شبیه کیک یزدی
- ۶۴۳- سینی برای تهیه رولت خامه ای پنج تخم مرغی در چه اندازه ای باشد؟ ۳۰*۴۰
- ۶۴۴- قالب پاند کیک چگونه است؟ همانند کیک انگلیسی قالب مستطیل و دیواره بلند دارد
- ۶۴۵- کیک ها معمولاً به چند دسته تقسیم می شوند؟ کیک هایی که در آن کره یا روغن قنادی یا شورتنینگ به کار رفته است یا فاقد شورتنینگ کره باشد
- ۶۴۶- آیا بلافاصله پس از خارج کردن کیک از قالب می توان آن را تزیین کرد؟ خیر؛ بهتر است پس از خارج نمودن کیک از قالب آن را روی پنجره سیمی قرار داد تا بخار آن خارج شود و خمیر نشود
- ۶۴۷- کرم تارتار چیست؟ گرد سفید رنگی است که برای زدن سفیده به کار می رود
- ۶۴۸- یکی از دسرهای معروف فرانسوی چیست؟ کرب
- ۶۴۹- پاره قهوه چیست؟ نوعی بستنی است که بعد از مخلوط کردن مواد باید درون ظرف گرد گود پخته شود و درون فریزر گذاشته شود
- ۶۵۰- نام دیگر خمیر بادامی چیست؟ مارسپیان

- ۶۵۱- مواد اصلی نان خامه ای چیست؟ آرد، آب، شکر، نمک، تخم مرغ، وانیل، روغن
- ۶۵۲- پاند کیک به چه کیکی گفته می شود؟ کیکی که چربی و شیرینی بیشتری دارد
- ۶۵۳- در کیک ساده حرارت شیر چگونه است؟ ولرم
- ۶۵۴- پودر آگار چه مصرفی دارد؟ برای تزئین کیک و شیرینی
- ۶۵۵- نحوه سوار کردن کیک ها به چند طریق است؟ سه طریق
- سوار کردن کیک ها روی هم بدون هیچ گونه پایه
- سوار کردن کیک ها بر روی پایه و با فاصله
- سوار کردن کیک ها بر روی طبقات با حلقه های آماده
- ۶۵۶- برای اینکه هنگام برش کیک تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟ کارد مورد استفاده را در آب میزنیم
- ۶۵۷- اگر خامه بیش از حد زده شود تبدیل به می شود؟ کره
- ۶۵۸- ۱۸۰ درجه سانتیگراد چند درجه فارنهایت است؟ ۳۵۰ درجه فارنهایت
- ۶۵۹- علت چسبندگی پوسته روی کیک اسفنجی چیست؟ پخت کمتر از مدت مقرر
- ۶۶۰- تفاوت کرم انگلیسی و کرم رویال در چیست؟ در کرم انگلیسی از زرده تخم مرغ ولی در کرم رویال از سفیده تخم مرغ استفاده می شود
- ۶۶۱- علت افزودن کرم تارتار به سفیده چیست؟ ماندگاری پف سفیده
- ۶۶۲- استفاده بیش از حد وانیل در کیک چه اثری دارد؟ طعم آن را تلخ می کند
- ۶۶۳- در تهیه آیسینگ فوندانت چه موادی لازم است؟ پودر ژلاتین، آب، گلوکز، روغن صاف، گلیسرین، پودر قند، رنگ خوراکی
- ۶۶۴- مواد لازم کیک بستنی؟ کیک اسفنجی، بادام، پسته، خامه، شکلات رنده شده، بستنی وانیلی -توت فرنگی- کاکائویی
- ۶۶۵- زیادی شکر و روغن در کیک باعث؟ کم حجم شدن کیک میشود
- ۶۶۶- اگر سفیده تخم مرغ را بیش از حد بزنیم؟ کیک خشک و شکننده می شود
- ۶۶۷- نکته مهم در کارامل کردن شکر این است که شربت زمان طلایی شدن نسوزد چون تلخ می شود.
- ۶۶۸- باکتری ها از چه منابعی به وسیله افراد به مواد غذایی اولیه در یک کافی شاپ انتقال پیدا می کنند؟ مواد خام، وسایل و تجهیزات، عدم رعایت بهداشت فردی

- ۶۶۹- چه نوع حشره کشی در محیط کار توصیه می شود؟ حشره کش برقی
- ۶۷۰- کدام یک از موارد زیر از وسایل بهداشت فردی می باشد؟ ماسک دهان، کلاه و روپوش و دستکش
- ۶۷۱- برای شست و شوی دستها در طول روز بهتر است از چه چیزی استفاده گردد؟ آب گرم و صابون
- ۶۷۲- در و پنجره ها در یک کارگاه باید مجهز به تور سیمی باشند.
- ۶۷۳- مناسبترین ظروف برای نگهداری مواد مصرفی کدامند؟ ظروف شیشه‌ای
- ۶۷۴- مواد اولیه مصرفی را چگونه باید نگهداری کرد؟ در ظرف در بسته در محل خنک و دور از نور باید نگهداری کرد
- ۶۷۵- دستگاه های برقی باید از چه نوعی باشند؟ از نوعی ایمن و مطابق با استاندارد باشد
- ۶۷۶- در جعبه کمک های اولیه چه چیزهایی باید وجود داشته باشد؟ الکل سفید، بتادین، پنبه و گاز استریل، پماد ضد سوختگی، دستگاه فشارسنج، قیچی
- ۶۷۷- برای جلوگیری از انتقال میکروب های دهان و بینی به مواد غذایی چه کار باید کرد؟ ابتدا خودداری از عطسه و سرفه و در نهایتاً استفاده از دهان بند های مخصوص
- ۶۷۸- برای تمیز کردن ظروف بلور یا شیشه ای بهتر است از چه چیزی استفاده شود؟ از مایع ظرفشویی
- ۶۷۹- برای تمیز کردن محیط کار از چه چیزی باید استفاده گردد؟ از مواد شوینده و ضد عفونی کننده مجاز
- ۶۸۰- برای نظافت کف کارگاه یا آشپزخانه چه باید کرد؟ روزی یک بار با مواد شوینده تمیز شود
- ۶۸۱- بهترین چیز برای خشک کردن بشقاب ها و ظروف چه می باشد؟ حوله های کتانی که جذب کننده خوبی هستند و پرز ندارند
- ۶۸۲- در مقابل اثرات زیان آور صدا چگونه می توان کارگران را حفظ کرد؟ استفاده از حفاظ های گوش، کاهش تماس کارگران با صدا
- ۶۸۳- علل حوادث ناشی از کار چیست؟ علل مستقیم سقوط یک شی
- ۶۸۴- توجه به کدام یک از عوامل محیطی در آشپزخانه موثر است؟ نور، تهویه، اثرات آلوده کننده ثانویه
- ۶۸۵- در جعبه کمکهای اولیه باند لوله ای استفاده می شود.

۶۸۶- CPR احیا قلبی ریوی

۶۸۷) کدامیک جزء گروه اسانس های صنعتی هستند؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) اسانس بادام

ب) زعفران

ج) گلاب

د) آب لیمو ترش

۶۸۸) برای شستشوی ظرفی که کارامل در آن تهیه کرده ایم بهتر است..... (پاسخ گزینه الف)

الف) ابتدا آب را در آن ریخته و ظرف را روی حرارت قرار داده تا بجوشد و کارامل در آن حل شود.

ب) با آب و جوهر نمک آن را شستشو می دهیم.

ج) با سیم ظرفشویی کارامل را از سطح آن زدوده و سپس شستشو می دهیم.

د) بلافاصله آن را با آب و وایتکس شستشو می دهیم.

۶۸۹) در هنگام شستشوی ظروف آغشته به سفیده ی تخم مرغ، چه اقدامی باید انجام داد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) باید سفیده را در سینک ظرفشویی ریخت و سپس ظرف آن را شستشو داد.

ب) باید سفیده را داخل نایلون و در سطل زباله ریخت و سپس ظرف آن را شستشو داد.

ج) باید ظروف را با آب و پودر جرم زدا شستشو داد.

د) باید ظروف را با آب و جوهر نمک شستشو داد.

۶۹۰) اگر در حین وزن کردن به پیمانه ضربه زده شود باعث می گردد که (پاسخ گزینه الف)

الف) مواد فشرده تر و حجم بیشتری از مواد، داخل پیمانه قرار گیرد.

ب) مشکلی در پیمانه کردن ایجاد نمی کند.

ج) باید سر پیمانه مقداری خالی باشد.

د) مواد را داخل پیمانه ریخته تا نیمه پر کرده، تا مشکلی پیش نیاید.

۶۹۱) چه نوع شکری برای تهیه کیک مناسب تر است؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) شکر دانه ریز سفید

ب) شکر دانه درشت قرمز

ج) پودر شکر

د) شکر قرمز

۶۹۲) هنگام اندازه گیری مواد مایع و خشک باید..... (پاسخ گزینه ب)

الف) باید فنجان یا قاشق اندازه گیری را تا نیمه پر کرد.

ب) باید فنجان یا قاشق اندازه گیری را تا لب به لب پر کرد.

ج) باید فنجان یا قاشق اندازه گیری را تا ۲ سانت مانده به لبه پر کرد.

د) باید حالت مخروطی داشته باشد.

۶۹۳) یک قاشق سوپ خوری شکر معمولاً چند گرم است؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) ۲۵ گرم

ب) ۳۰ گرم

ج) ۲۸ گرم

د) ۳۵ گرم

۶۹۴) واحد اندازه گیری مایعات چیست؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) میلی لیتر و گرم

ب) سانتی متر

ج) متر

د) پوند

۶۹۵) هدف از الک کردن آرد و مواد خشک دیگر چیست؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) هوا دهی به آرد و گرفتن ضایعات آن

ب) رطوبت دهی به آرد

ج) هوادهی به آرد

د) افزایش وزن آرد

۶۹۶) برای الک نمودن مواد خشک فوندانت و مارسپیان از چه نوع الکی استفاده می کنیم؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) الک فشرده

ب) الک متوسط

ج) الک با حفره های معمولی

د) الک با حفره های باز

۶۹۷) برای آسیاب نمودن انواع مغزها باید چه نکته ای را رعایت کرد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) مغزها باید کاملاً گرم باشند.

ب) مغزها باید کاملاً سرد باشند.

ج) مغزها باید تفت داده و گرم باشند.

د) مغزها باید سرد و به همراه کمی از پودر شکر فرمول مربوطه باشند.

۶۹۸) از آسیاب دستی برای آسیاب کردن کدامیک از مغزها بیشتر استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) هل

ب) فندق

ج) بادام هندی

د) گردو

۶۹۹) برای تهیه ی کیک اسفنجی، تخم مرغ چگونه استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) با مواد خشک با همزن زده می شود.

ب) با شکر زده می شود.

ج) ابتدا تخم مرغ با روغن زده می شود.

د) زرده و سفیده جدا زده می شود و سفیده دورانی با مواد مخلوط می شود.

۷۰۰) خامه ی مناسب برای تزئین کیک بهتر است چند درصد چربی داشته باشد؟ (پاسخ
گزینه الف)

الف) ۳۵٪

ب) ۶۵٪

ج) ۹۰٪

د) ۷۰٪

۷۰۱) برای تهیه ی کیک پنیر یخچالی بهتر است از چه نوع قالبی استفاده شود؟ (پاسخ
گزینه ج)

الف) قالب تارت

ب) قالب میان تهی

ج) قالب کمر بندی یا شارلوت

د) قالب گرد ساده

۷۰۲) اگر بیش از حد لازم، مواد داخل قالب ریخته شود..... (پاسخ گزینه ج)

الف) هیچ مشکلی ایجاد نمی شود.

ب) کاملاً پف کیک می خوابد.

ج) در زمان پخت، مواد از قالب سرازیر می شود.

د) پف کیک کمتر از حد معمولی می شود.

۷۰۳) علت ترک خوردن لایه روی کیک..... (پاسخ گزینه الف)

الف) داغ بودن بیش از حد فر

ب) کم بودن درجه حرارت فر

ج) زیاد بودن تخم مرغ در مواد کیک

د) خشن شدن بافت کیک

۷۰۴) درجه حرارت مناسب برای پخت کیک چند درجه ی فارنهایت است؟(پاسخ
گزینه الف)

الف) ۳۵۰ درجه فارنهایت

ب) ۳۰۰ درجه فارنهایت

ج) ۲۵۰ درجه فارنهایت

د) ۳۲۰ درجه فارنهایت

۷۰۵) زمان پخت نان خامه ای در فر معمولاً چه مدت است؟(پاسخ گزینه الف)

الف) ۴۵ دقیقه

ب) ۳۰ دقیقه

ج) ۲۰ دقیقه

د) ۲۵ دقیقه

۷۰۶) درجه حرارت مناسب برای پخت رولت و زمان پخت آن..... (پاسخ گزینه الف)

الف) در فر داغ ۴۰۰ درجه فارنهایت و بمدت ۱۵ الی ۱۰ دقیقه

ب) در فر ۳۰۰ درجه فارنهایت و بمدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه

ج) در فر ۲۵۰ درجه فارنهایت و بمدت ۳۰ الی ۴۰ دقیقه

د) در فر ۳۵۰ درجه فارنهایت و بمدت ۴۰ دقیقه

۷۰۷) کاربرد پنجره سیمی در شیرینی پزی و کیک چیست؟(پاسخ گزینه الف)

الف) برای خنک کردن کیک

ب) برای پختن کیک

ج) برای سالم ماندن کیک

د) برای برش کیک

۷۰۸) چرا از پنجره سیمی برای خنک نمودن کیک ها، استفاده می کنیم؟ (پاسخ گزینه د)
الف) کیک ترک نخورد.

ب) کیک شکل خود را از دست ندهد.

ج) کیک آغشته به میکروب نگردد.

د) چون بخاطر فاصله از سطح، باعث گردش بهتر هوا می گردد.

۷۰۹) به هنگام پختن کرم ها به چه نحوی باید مواد کرم را هم زد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) هر یک دقیقه مواد را در همه سطوح یک هم می زنیم.

ب) هر ۲ دقیقه مواد را در همه سطوح یک هم می زنیم.

ج) فر را خاموش کرده و می گذاریم کیک به همراه فر سرد شود.

د) بعد از گذشت یک ساعت از زمان پخت.

۷۱۰) مواد لازم برای تهیه ی کرم پاتیسیر عبارتند از: (پاسخ گزینه ب)

الف) زرده ی تخم مرغ یا تخم مرغ کامل، شکر، آرد، شیر، وانیل، خامه یا کره

ب) زرده ی تخم مرغ یا تخم مرغ کامل، شکر، نشاسته ذرت، شیر، وانیل، خامه یا کره

ج) شکر، آرد، آب، وانیل

د) تخم مرغ، شکر، وانیل، آب

۷۱۱) پودر آگار آگار چه مصرفی دارد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) برای تزئین کیک و شیرینی

ب) برای شیرین شدن کیک و شیرینی

ج) برای پف کردن کیک و شیرینی

د) برای پوک شدن کیک و شیرینی

۷۱۲) فرق بین ژلاتین و آگار آگار چیست؟ (پاسخ گزینه الف)
الف) ژلاتین در یخچال می بندد ولی آگار آگار در دمای معمولی
ب) آگار آگار در یخچال می بندد ولی ژلاتین در دمای معمولی
ج) از ژلاتین در تهیه ی انواع دسر استفاده می شود و از آگار آگار در تهیه ی ژله ی میوه ای

د) ژلاتین، صنعتی تهیه می شود ولی آگار آگار طبیعی
۷۱۳) کیک کره ای را بهتر است در..... (پاسخ گزینه الف)
الف) در ظروف در بسته بیرون یخچال و در جای خنک
ب) در ظروف در بسته داخل محیط معمولی
ج) در ظروف در باز بیرون یخچال
د) در ظروف در باز داخل یخچال
۷۱۴) بهترین راه نگهداری کیک هایی که ژله در آن استفاده شده است..... (پاسخ گزینه الف)

الف) با جعبه در یخچال
ب) با جعبه در فریزر
ج) بدون جعبه در فریزر
د) بدون جعبه در یخچال
۷۱۵) هنگام شستشوی قالب های تفلون..... (پاسخ گزینه د)
الف) از سیم ظرفشویی کمک می گیریم.
ب) از اسفنج کمک می گیریم.
ج) از سیم ظرفشویی و مایع ظرفشویی کمک می گیریم.
د) از اسفنج و مایع ظرفشویی کمک می گیریم.

۷۱۶) هنگام شستشوی لیسک بهتر است از: (پاسخ گزینه ج)

الف) سیم ظرفشویی و آب گرم استفاده کنیم.

ب) سیم ظرفشویی و آب سرد استفاده کنیم.

ج) مایع ظرفشویی و آب گرم استفاده کنیم.

د) مایع ظرفشویی و آب سرد استفاده کنیم.

۷۱۷) مواد لازم تهیه کرم پاتیسیر؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) تخم مرغ-شیر-شکر-آرد-وانیل-خامه

ب) سفیده تخم مرغ-آب-آرد-وانیل-شکر

ج) تخم مرغ-نشاسته-شیر-شکر-وانیل

د) زرده تخم مرغ-آرد-وانیل-برنج-شکر

۷۱۸) پاند کیک چه نوع کیک می باشد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) کیک که چربی و شیرینی بیشتری دارد.

ب) کیک که چربی و شیرینی کمتری دارد.

ج) کیک که مانند شیرینی خشک باشد.

د) کیک که مانند کیک ترمی باشد.

۷۱۹) فرق بین ژلاتین و آگار آگار چیست؟ (پاسخ گزینه ب)

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 کیک های ژله ای بکار می رود ژلاتین فقط برای دسر

۷۲۰) یک پیمانه آرد برابر است با: (پاسخ گزینه الف)

الف) ۱۲۵ گرم

ب) ۱۵۰ گرم

ج) ۲۰۰ گرم

د) ۱۷۵ گرم

۷۲۱) علت ترک خوردن سطح کیک چیست؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) داغ بودن بیش از حد

ب) زیاد بودن شکر

ج) زیاد بودن روغن

د) کمی همزدن تخم مرغ

۷۲۲) پاند کیک در چه قالبی پخته می شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) دایره

ب) میان تهی

ج) قلب

د) مکعب مستطیل دیواره بلند

۷۲۳) قطر خمیر تارت هنگام باز کردن چند سانتی متر باید باز شود؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ۰/۵ سانت

ب) ۱ سانت

ج) ۲ سانت

د) ۱/۵ سانت

۷۲۴) اگر سفیده در رولت زیاد باشد چه اتفاقی می افتد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) رولت خشک می شود.

ب) رولت نرم می شود.

ج) رولت زیاد پف می کند.

د) تاثیری ندارد.

۷۲۵) نان خامه ای از چه چیزی تهیه می شود؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) خمیر هزار ورق

ب) خمیر میل قوی

ج) خمیر کلمی

د) خمیر بریزه

۷۲۶) ریختن شربت بار در نان خامه ای به چه منظور می باشد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) برای نرمی نان

ب) برای طلایی شدن نان

ج) برای شفافیت نان

د) برای پف کردن نان

۷۲۷) مواد لازم کیک اسفنجی ساده: (پاسخ گزینه ب)

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

ب) آرد-تخم مرغ-شکر-وانیل-آب جوش

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

د) آرد-تخم مرغ-روغن-شکر-وانیل

۷۲۸) چه زمانی خامه فرم می گیرد؟ (پاسخ گزینه الف)

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

ب) وقتی خامه را زدند به صورت کرم در آید.

ج) وقتی خامه را زدند به صورت بریده بریده در آید.

د) وقتی خامه را زدند رنگ آن کرم شود.

۷۲۹) علت چسبندگی کیک چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) به علت خوب مخلوط نشدن مواد

ب) به علت زیاد زدن سفیده

ج) به علت پختن کیک در کمتر از زمان مقرر

د) به علت اضافه کردن بیش از اندازه آرد

۷۳۰) اکثر چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) شیرینی خشک

ب) بستنی

ج) نان خامه ای

د) بیسکویت

۷۳۱) کاربرد پالت چیست؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) برای صاف کردن خامه روی کیک

ب) برای همزدن تخم مرغ

ج) بریدن کیک

د) برای مخلوط کردن تخم مرغ و شکر

۷۳۲) کدامیک از کیک های زیر نیاز به شربت دارد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) کیک کدو

ب) کیک خرما

ج) کیک موزی

د) کیک باقلوا

۷۳۳) برای اینکه کیک خامه ای هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟ (پاسخ گزینه ج)

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.

۷۳۴) کاربرد صفحه گردون چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) برای زدن مایه کیک

ب) برای خنک کردن کیک

ج) برای تزئین و صاف

د) برای ریختن مایه کیک در قالب

۷۳۵) چرا رولت در موقع پیچیدن می شکند؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) به علت نیختن

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

ج) به علت نازک بودن

د) به علت پف کردن زیاد

۷۳۶) نام دیگر کیک شطرنجی چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) کیک باقلا

ب) پاند کیک

ج) کیک گاناچ

د) کیک موکا

۷۳۷) دانه موکا چیست؟ (پاسخ گزینه ب)

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 جوز هندی است.

۷۳۸) برای تهیه تارت میوه از کدام کرم بهتر است استفاده کنیم؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) کرم رویال

ب) کرم کاستارد یا پاتیسیر

ج) کرم کره ای

د) کرم کارامل

۷۳۹) برای اینکه از پخت کیک مطمئن شوید از چه روشی استفاده می کنید؟ (پاسخ گزینه ج)

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

ب) کیک پف کرده باشد.

ج) خلال دندان یاشی تیزی را داخل کیک فروبرده اگر مواد به آن چسبیده بود کیک آماده است.

د) فقط به زمان پخت کیک توجه می کنیم.

۷۴۰) برای افزایش حجم خامه از کدام مورد استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) زرده تخم مرغ

ب) روغن

ج) کره

د) سفیده تخم مرغ

۷۴۱) اسانس پایه سیب کدام است؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) زنجبیل

ب) هل

ج) دارچین

د) روغن

۷۴۲) کدام مورد از موارد زیر در لطیفه استفاده نمی شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) شکر

ب) پودر قند

ج) خامه

د) روغن

۷۴۳) اگر بخواهیم از سالم بودن بکینگ پودر اطمینان حاصل کنیم چه باید کرد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) در آرد الک می کنیم.

ب) در شیر می ریزیم.

ج) در مقداری آب ریخته تا کف کند.

د) در روغن می ریزیم.

۷۴۴) خمیر کلمی نام کدامیک از شیرینی های زیر می باشد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) خمیر هزار ورق

ب) میل فوری

ج) نان خامه ای

د) خمیر بریزه

۷۴۵) برای تزئین کیک از کدامیک از مواد زیر استفاده نمی شود؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) بستنی

ب) فوندانت

ج) خامه

د) مارسپیان

۷۴۶) مواد لازم برای تهیه خمیر فوندانت؟ (پاسخ گزینه الف)

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

۷۴۷) چنانچه فر سرد بوده و کیک به آرامی پخته است باعث بروز چه مشکلی در کیک می شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) مواد مخصوص بکینگ پودر به خوبی مخلوط شده است.

ب) کف قالب کج و شیب دار است.

ج) تراز نبودن فر و یا پنجره فر

د) باعث زبری بافت کیک و فرو رفتگی وسط کیک می شود.

۷۴۸) اگر میزان آرد مورد استفاده برای پخت کیک زیاد و مایعات مورد استفاده کم باشد پخت مشکل چطور می شود؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) قسمت وسط کیک بالا آمده (گنبدی شکل) و ترک خورده است.

ب) کیک بافت زبری داشته و وسط آن فرو رفته است.

ج) رویه کیک شیب دار و کج است.

د) مشکلی در پخت به وجود نمی آید.

۷۴۹) دلیل اینکه کیک منسجم نبوده و خرد می شود چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) مواد بیش از حد مخلوط شده است.

ب) دمای فر زیاد بوده است.

ج) میزان شکر و بکینگ پودر مورد استفاده زیاد بوده است و کیک به صورت داغ و سریع از قالب خارج شده است.

د) میزان آرد مورد استفاده زیاد بوده است.

۷۵۰) چنانچه دیواره های قالب تیره رنگ است رنگ کیک چطور می شود بعد از پخت؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) پوسته کیک روشن می شود.

ب) پوسته کیک تیره شده.

ج) تغییری در رنگ ایجاد نمی شود.

د) مغز کیک قهوه ای سوخته می شود.

۷۵۱) یکی از دلایل مهم و اساسی که روی کیک شیب دار و کج می شود چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) اندازه ی قالب نسبت به مواد اولیه کوچک بوده است.

ب) میزان شکر و بکینگ پودر مورد استفاده زیاد بوده است.

ج) مواد بیش از حد مخلوط شده است.

د) مواد مخصوص بکینگ پودر به خوبی مخلوط نشده است.

۷۵۲) یک پیمانه آرد و یک پیمانه روغن چند گرم است؟ (یک پیمانه آرد ۱۲۵ گرم و یک پیمانه روغن ۲۰۰ گرم.)

الف) آرد ۱۰۰ گرم و روغن ۱۵۰ گرم

ب) آرد ۱۵۰ گرم و روغن ۱۰۰ گرم

ج) آرد ۲۵۰ گرم و روغن ۱۵۰ گرم

د) آرد ۱۰۰ گرم و روغن ۲۵۰ گرم

۷۵۳) در هنگام پخت کیک کدام قسمت از تخم مرغ است که باعث پف کردن خوب کیک می شود چرا؟ (پاسخ گزینه د)

الف) زرده تخم مرغ پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شود.

ب) سفیده تخم مرغ پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شد.

ج) زرده و سفیده تخم مرغ با هم پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شود.

د) سفیده به همراه وانیل پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شود.

۷۵۴) چنانچه در دستور از مقداری خاص از حجم یک تخم مرغ کامل قرار است استفاده شود چه کار باید کرد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) زرده و سفیده را جدا کرده و هر کدام را به جدایی وزن و بعد مخلوط می کنیم به مقدار داده شده.

ب) زرده را به تنهایی زده و به وزن داده شده استفاده کرد.

ج) ابتدا آن را به آرامی هم زده و سپس مقدار مورد نیاز را وزن و جدا می کنیم.

د) سفیده را به تنهایی هم زده و وزن مورد مصرفی را وزن کرده و استفاده می کنیم.

۷۵۵) برای تزئین با خامه، خامه باید..... (پاسخ گزینه ج)

الف) فقط شیرین باشد.

ب) سفید باشد.

ج) شیرین و فرم گرفته باشد.

د) از خامه صبحانه می توانیم استفاده کنیم.

۷۵۶) ژلاتین دارای چند درصد پروتئین و چند درصد رطوبت و چند درصد خاکستر است؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ۷۴ درصد پروتئین، ۲۴ درصد رطوبت و ۲ درصد خاکستر.

ب) ۹۴ درصد پروتئین، ۲ درصد رطوبت و ۲ درصد خاکستر.

ج) ۸۴ درصد پروتئین، ۱۵ درصد رطوبت و ۲ درصد خاکستر.

د) ۵۴ درصد پروتئین، ۳۴ درصد رطوبت و ۲ درصد خاکستر.

۷۵۷) اگر کرم بوی خامی می دهد چه باید کرد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ازوانیل بیشتری استفاده کرد.

ب) مجددا کمی شیر اضافه کرده و دوباره می پزیم.

ج) از کمی نمک استفاده می کنیم.

د) از کرم تارتار استفاده می کنیم.

۷۵۸) گاناش را چگونه آماده می کنیم؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) خامه را روی حرارت گذاشته تا جوش آید و شکلات را تکه تکه و پودر بادام را اضافه کرده هم می زنیم.

ب) خامه را با پودر کاکائو روی حرارت گذاشته و کمی وانیل پودر پسته و کرم تارتار اضافه می کنیم.

ج) خامه را روی حرارت گذاشته تا ایجاد حباب کند و سپس شکلات تکه تکه شده را افزوده شعله را خاموش کرده و مرتب هم می زنیم تا شکلات آب شود و کمی در یخچال قرار داده تا خنک شود.

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

۷۵۹) برای آماده کردن ژله یا آگار برای پوشش روی میوه چگونه عمل می کنیم؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) برای هر بسته ۱۰۰ گرم ژله آماده ۱ پیمانه آب گرم و یک دوم پیمانه آب سرد استفاده می کنیم.

ب) برای هر بسته ۱۰۰ گرم ژله آماده ۱ پیمانه آب گرم و دو پیمانه آب سرد استفاده می کنیم.

ج) برای هر بسته ۱۰۰ گرم ژله آماده ۲ پیمانه آب گرم و یک پیمانه آب سرد استفاده می کنیم.

د) برای هر بسته ۱۰۰ گرمی ژله ۳ پیمانه آب داغ استفاده می کنیم.

۷۶۰) برای پخت شیرینی لطیفه درجه حرارت و مدت پخت آن چقدر باید باشد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) ۲۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۵ دقیقه.

ب) ۲۲۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ دقیقه.

ج) ۲۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۵ دقیقه.

د) ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ دقیقه.

۷۶۱) اگر خمیر اکلر سفت شود چه باید کرد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) آب اضافه می کنیم.

ب) روغن اضافه می کنیم.

ج) تخم مرغ اضافه می کنیم.

د) شیر اضافه می کنیم.

۷۶۲) وقتی نان های اکلر را در فر قرار می دهیم تا چه مدت در آن را نباید باز کرد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ۳۰ دقیقه اول

ب) ۱۵ تا ۲۰ دقیقه اول

ج) ۱۰ دقیقه اول

د) ۵ دقیقه اول

۷۶۳) مواد لازم رولت خامه ای کدام است؟ (پاسخ گزینه د)

الف) سفیده تخم مرغ، هل، وانیل، پودر قند.

ب) زرده تخم مرغ، نشاسته ذرت، شکر.

ج) تخم مرغ، هل، نشاسته، پودر قند.

د) تخم مرغ، آرد، شکر، وانیل، خامه، خاکه قند.

۷۶۴) زمان پخت رولت چند دقیقه است و با چه درجه ای باید باشد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ۱۵ تا ۲۰ دقیقه ۱۸۰ درجه سانتیگراد.

ب) ۱۰ تا ۱۵ دقیقه ۱۸۰ درجه سانتیگراد.

ج) ۷ تا ۱۲ دقیقه ۱۶۰ درجه سانتیگراد.

د) یکساعت و ۱۵۰ درجه سانتیگراد.

۷۶۵) برای تهیه کرم پاتیسیر از چه موادی باید استفاده کرد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) شیر، شکر، تخم مرغ، آرد و وانیل و خامه.

ب) شیر، شکر، آرد، وانیل، خامه.

ج) شیر، شکر، زرده تخم مرغ، وانیل و خامه.

د) شیر، شکر، زرده تخم مرغ، نشاسته ذرت، خامه.

۷۶۶) مواد لازم جهت تهیه کرم شکلات کدام مورد است؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) شیر، آرد، کاکائو، شکر و وانیل و خامه.

ب) شیر، نشاسته ذرت، کاکائو، شکر، وانیل، خامه.

ج) شیر، تخم مرغ، کاکائو، شکر، وانیل، خامه.

د) شیر، زرده تخم مرغ، کاکائو، شکر، وانیل، خامه.

۷۶۷) در تهیه چه شکلاتی از چربی کاکائو استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) شکلات سفید

ب) شکلات کم شیرین

ج) شکلات شیری

د) شکلات تیره

۷۶۸) شکلاتی که بدون شیر و با ۳۵ درصد کاکائو به کار می رود؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) شکلات سفید

ب) شکلات کم شیر

ج) شکلات شیری

د) شکلات تیره

۷۶۹) برای تزئین شیرینی های تر از چه میوه هایی بهتر است استفاده کنیم؟(پاسخ
گزینه الف)

الف) میوه های تازه و رسیده و بدون لک.

ب) از هر نوع میوه ای می توان استفاده کرد.

ج) میوه های رسیده و نرم شده.

د) از میوه های نیم رس و کال.

۷۷۰) اگر سفیده ها در شیرینی لطیفه پف نکرد علت آن چیست؟(پاسخ گزینه الف)

الف) چرب بودن همزن و سری همزن.

ب) کم بودن وانیل.

ج) کم بودن سفیده.

د) کم بودن وانیل و چرب بودن ظرف.

۷۷۱) گرمای رولت زیاد باشد چه می شود؟(پاسخ گزینه الف)

الف) رولت خشک می شود.

ب) رولت خوب پخته نمی شود.

ج) رولت بسته نمی شود.

د) رولت قهره ای می شود.

۷۷۲) ماکات کردن(پوشش دادن) یعنی چه؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) فرو بردن شیرینی در شکلات ذوب شده را ماکات کردن گویند.

ب) خامه را زدن روی سطح کیک.

ج) خامه را رنگی کردن و روی سطح کیک مالیدن.

د) پوشش باخمیرمارسپان.

۷۷۳) آیا روی تمام قسمت های شیرینی تر برشی خامه زده می شود؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) روی تمام قسمت ها خامه زده می شود.

ب) فقط روی سطح شیرینی خامه زده می شود.

ج) روی دیواره ها و رویه آن خامه زده می شود.

د) روی دیواره ها خامه زده می شود.

۷۷۴) میوه را برای تزئین می توان و قرار داد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) در شربت غلیظ و شکر درشت.

ب) در شربت و ژله.

ج) ژله و شکر.

د) در شکر و شربت.

۷۷۵) شیرینی تر را چند لایه برش می زنیم؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) دو لایه.

ب) دو تا سه لایه.

ج) چهار لایه.

د) ۵ لایه.

۷۷۶) مرنج ترکیبی از چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) سفیده تخم مرغ ، آرد گندم

ب) سفیده تخم مرغ ، وانیل

ج) سفیده تخم مرغ و پودر قند

د) تخم مرغ کامل و پودر قند

۷۷۷) کدامیک از موارد زیر در کیک اسفنجی بکار نمی رود. (پاسخ گزینه الف)

الف) روغن

ب) سفیده تخم مرغ

ج) زرده تخم مرغ

د) شکر

۷۷۸) علت چسبندگی رویه کیک چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) بعلت خوب مخلوط نشدن مواد

ب) بعلت زیاد زدن سفیده تخم مرغ

ج) به علت پخت کیک در کمتر از زمان مقرر

د) به علت زیادی شکر

۷۷۹) پودر آگار آگار چه مصرفی دارد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) برای شیرین شدن شیرینی

ب) برای پوک شدن کیک

ج) برای پف کردن سفیده

د) برای تزئین کیک و تارت

۷۸۰) پنیر خامه ای در کدام کیک مورد استفاده قرار می گیرد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) کیک فرانسوی

ب) چیز کیک

ج) کیک بادام

د) کیک بستنی

۷۸۱) مواد لازم خمیر فوندانت؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) ژلاتین - آب سرد - گلوکز - گلسیرین - پودر قند - رنگ خوراکی

ب) نشاسته ذرت - گلوکز - گلسیرین - پودر قند - رنگ

ج) ژلاتین - آب سرد - نشاسته ذرت - روغن مایه - پودر قند - رنگ

د) پودر آگار آگار - پودر قند - گلسیرین - گلوکز - رنگ خوراکی

۷۸۲) مواد لازم خمیر مارسپیان؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) بادام با پوست - پودر قند سفید - تخم مرغ - اسانس بادام

ب) پودر بادام سفید - شکر ریز - پودر قند - سفیده تخم مرغ - اسانس بادام

ج) پودر بادام - پودر قند - تخم مرغ - گلوکز - اسانس - بادام - آبمیوه

د) پودر بادام - پودر قند - زرده - گلاب - اسانس بادام

۷۸۳) مواد لازم تهیه کرم گاناش؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) خامه - شکلات - روغن

ب) شکلات - آب - خامه

ج) خامه - شکلات

د) شکلات - خامه - شربت

۷۸۴) برای تزئین روی کیک از کدامیک از وسایل زیر استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) لیسک

ب) قیف و انواع ماسوره

ج) لیسک و ماسوره

د) همزن و لیسک

۷۸۵) در تهیه دسر ها چگونه از ورق ژلاتین استفاده می کنیم؟ (پاسخ گزینه د)

الف) همراه با شکر- زرده خوب میزنیم و سپس گرم می نمائیم.

ب) آب جوش حل کرده بن ماری می نمائیم.

ج) با شیر مخلوط کرده سپس گرم می کنیم.

د) در آب سرد قرار داده سپس با کمی آب گرم بن ماری می کنیم.

۷۸۶) تارت ها و پای ها جزء کدام یک از دسته های زیر می باشد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) جزء شیرینی های خشک

ب) هر دو دسر هستند

ج) جزء شیرینی های تر

د) جزء کیکها هستند

۷۸۷) برای تهیه نان خامه ای بهتر است تخم مرغ های آن را: (پاسخ گزینه ب)
الف) فقط یکی اضافه کنیم.

ب) دانه دانه اضافه می کنیم.

ج) ابتدا زرده را اضافه می کنیم.

د) ابتدا سفیده را اضافه می کنیم

۷۸۸) جهت کش دار شدن بستنی از کدامیک از مواد زیر استفاده می گردد؟ (پاسخ
گزینه ج)

الف) کرم تارتار

ب) نمک میوه

ج) ثعلب

د) آگار آگار

۷۸۹) چه میوه ای می توانیم در داخل بستنی استفاده کنیم که حالت یخ زدگی پیدا نکند؟
(پاسخ گزینه د)

الف) توت فرنگی

ب) هلو

ج) موز

د) آناناس

۷۹۰) در کدامیک از شرایط زیر هنگام پخت کیک در فر را باز نمی کنیم؟ (پاسخ
گزینه ج)

الف) کیک که روغن داشته باشد.

ب) کیک که شیر داشته باشد.

ج) کیک که بیکنینگ پودر داشته باشد.

د) کیک که آب میوه داشته باشد.

۷۹۱) یک پیمانه آرد برابر است با؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) ۱۲۵ گرم

ب) ۱۵۰ گرم

ج) ۲۰۰ گرم

د) ۱۷۵ گرم

۷۹۲) اکثر نام چه نوع شیرینی می باشد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) رولت

ب) لطیفه

ج) نان خامه ای

د) شیرینی خشک

۷۹۳) مواد لازم لطیفه؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) آرد ، تخم مرغ

ب) آرد، شیر، تخم مرغ

ج) آرد، شکر، تخم مرغ ، پودر قند ، وانیل ، کرم تار تار

د) آرد، تخم مرغ، پودر قند

۷۹۴) کدام مورد با بقیه متفاوت است؟ (پاسخ گزینه د)

الف) اکثر

ب) نان کلمی

ج) نان خامه ای

د) نان چای

۷۹۵) مرنگ در تزئین کیک چگونه تهیه می شود؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) پخت روی گاز

ب) با حرارت زیر فر

ج) بن ماری

د) گریل

۷۹۶) برای تهیه کیک و شیرینی دمای تخم مرغ کدامیک از شرایط زیر را باید دارا باشد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) سرد باشد.

ب) هم دمای محیط باشد.

ج) گرم باشد.

د) تخم مرغ زده شده باشد.

۷۹۷) قالب پاند کیک چگونه قالبی است؟ (پاسخ گزینه د)

الف) دایره

ب) میان تهی

ج) قلب

د) مکعب مستطیل دیواره بلند

۷۹۸) کدامیک از موارد زیر اگر زیاد مصرف شود سمی است؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) هل

ب) دارچین

ج) وانیل

د) پوست پرتقال

۷۹۹) برای تزئین کیک از کدام مورد استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) بستنی

ب) فوندانت

ج) خامه

د) مارسیپان

۸۰۰) برای اینکه کیک خامه ای هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟
(پاسخ گزینه ب)

الف) کارد مورد استفاده را چرب کرد.

ب) کارد مورد استفاده را در آب سرد زده شود.

ج) کارد مورد استفاده در آب گرم زده شود.

د) کارد مورد استفاده را با حرارت گرم نمود.

۸۰۱) کاربرد صفحه گردون چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) برای آماده کردن مایه کیک.

ب) برای خنک کردن کیک است.

ج) برای تزئین و صاف کردن کیک است.

د) برای ریختن مایه کیک در قالب است.

۸۰۲) در مدت پخت کیک تا چند دقیقه اول در فر را باز نمی کنیم؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) ۳۰ دقیقه

ب) ۳۵ دقیقه

ج) ۱۰ دقیقه

د) پس از سپری شدن ۴/۳ زمان پخت

۸۰۳) کدامیک از موارد زیر برای تهیه کیک پنیر مناسب تر می باشد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) پنیر خامه ای

ب) پنیر گودا

ج) پنیر پیتزا

د) پنیر ایرانی

۸۰۴) مواد لازم پای سیب چیست؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) آرد ، تخم مرغ ، روغن ، شکر ، سیب ، دارچین ، وانیل

ب) آرد ، کره ، نمک ، آب ، دارچین ، سیب ، شکر ، آبمیوه

ج) آرد، بکینگ پودر ، روغن مایع ، سیب ، تخم مرغ

د) آرد ، تخم مرغ ، کره ، سیب ، شکر

۸۰۵) در تهیه کیک اسفنجی زرده با کدامیک از مواد زیر زده می شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) آب

ب) بیکینگ پودر

ج) وانیل

د) شکر

۸۰۶) کیک های کره ای را چگونه نگهداری می کنیم؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) در جای گرم

ب) ظرف در بسته

ج) کیسه نایلون

د) در هوای آزاد

۸۰۷) برای صاف کردن خامه کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) پنجره سیمی

ب) گردون

ج) کاردکی که در آب جوش فرو برده ایم.

د) کاردکی که به روغن آغشته کردیم.

۸۰۸) روغن بورد یا پارافین جامد خوراکی در تهیه کدامیک از موارد زیر به کار می رود؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) سس کارامل

ب) شکلات تخته

ج) راحت الحلقوم

د) گز

۸۰۹) فرق بین ژلاتین و آگار آگار چیست؟ (پاسخ گزینه ب)

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 و از آگار آگار در تهیه ژله میوه ای.

د) هیچ فرقی با یکدیگر ندارند.

۸۱۰) برای جلوگیری از کره شدن خامه چه باید کرد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) خامه را اندازه فرم گرفتن خامه می زنیم.

ب) با همزن خوب می زنیم تا صاف شود.

ج) شیر را زیاد اضافه می کنیم.

د) شکر را زیاد اضافه می کنیم.

۸۱۱) چرا رولت در موقع پیچیدن می شکند؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) به علت نیختن

ب) به علت نازک بودن

ج) به علت زیاد خشک شدن

د) به علت پف کردن

۸۱۲) کاربرد پنجره سیمی در کیک سازی چیست؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) برای پختن کیک

ب) برای خنک کردن کیک

ج) برای سالم ماندگی کیک

د) برای تزئین کیک

۸۱۳) خوابانیدن خامه یعنی چه؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) خامه شل و تازه را با پودر شکر و سفیده تخم مرغ زده تا فرم بگیرد.

ب) خامه را با پودر شکر و پودر خامه مخلوط کرده در یخچال گذاشته تا فرم بگیرد.

ج) خامه را با شکر فراوان می زنند تا فرم بگیرد.

د) خامه را با پودر شکرو کمی وانیل مخلوط نموده در فریزر قرار داده بعد می زنند تا فرم بگیرد.

۸۱۴) کاربرد صفحه گردون چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) برای زدن مایه کیک است.

ب) برای خنک کردن کیک است.

ج) برای تزئین کیک است.

د) برای ریختن مایه کیک در قالب است.

۸۱۵) روش کارامل کردن: (پاسخ گزینه ج)

الف) شکر را با شیر مخلوط کرده روی حرارت قرار داده تا طلایی شود.

ب) شکر روی حرارت تند طلایی شود.

ج) شکر روی حرارت ملایم طلایی شود.

د) شکر را با آب مخلوط کرده روی حرارت قرار داده تا غلیظ و کشدار شود.

۸۱۶) چند دقیقه قبل برای پخت کیک باید فر را گرم کنیم؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) ۱۵ دقیقه قبل

ب) ۲۰ دقیقه قبل

ج) فرقی نمیکند.

د) نباید از قبل فر را روشن کرد.

۸۱۷) مواد لازم برای روکش قهوه: (پاسخ گزینه الف)

الف) پودر قند - کره - قهوه فوری - آب داغ

ب) شکر - روغن - کاکائو - شیر

ج) پودر شکر - روغن مایع - قهوه ترک - آب

د) پودر قند - کره - قهوه - آب سرد

۸۱۸) مواد لازم برای تهیه لطیفه: (پاسخ گزینه ب)

الف) پودر قند، آرد سفید، وانیل.

ب) تخم مرغ، شکر، آرد، وانیل، خامه.

ج) زرده تخم مرغ، آب، آرد.

د) سفیده تخم مرغ، پودر قند، آرد، گلاب.

۸۱۹) مواد لازم جهت شفاف نمودن میوه ها (پاسخ گزینه الف)

الف) ۱ قاشق عسل، ۱ قاشق آبلیمو، ۱ قاشق کره

ب) نشاسته، روغن مایع، شکر

ج) زرده تخم مرغ، روغن، آبلیمو

د) جوهر لیمو، سفیده تخم مرغ، کره

۸۲۰) معروف ترین آرد شیرینی که از کیفیت بالایی برخوردار است چه نام دارد؟ (پاسخ
گزینه الف)

الف) آرد اهواز

ب) آرد یزد

ج) آرد تبریز

د) آرد مشهد

۸۲۱) اکثر به کدامیک از خمیرهای زیر گفته می شود؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) خمیر بادام

ب) خمیر بریزه

ج) خمیر کلمی

د) خمیر مارسپیان

۸۲۲) نحوه سوار کردن کیکها به چند طریق می باشد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) سوار کردن کیک ها روی هم بدون هیچگونه پایه.

ب) سوار کردن کیک ها به روی پایه و با فاصله.

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

د) همه موارد بالا صحیح می باشد.

۸۲۳) کرم رویال چه مصرفی دارد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) برام طعم شیرینی

ب) برای پوک شدن شیرینی

ج) برای تزئین شیرینی

د) برای ترد شدن شیرینی

۸۲۴) در کیک ساده حرارت شیر چگونه است؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) سرد

ب) ولرم

ج) داغ

د) فرقی نمی کند.

۸۲۵) به چه دلیل روی کیک ترک برمی دارد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) به دلیل آب زیاد

ب) به دلیل روغن زیاد

ج) به دلیل حرارت زیاد

د) به دلیل حرارت کم

۸۲۶) کیک باقلوا چند مرحله پخت دارد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ۲ مرحله

ب) ۳ مرحله

ج) ۴ مرحله

د) ۵ مرحله

۸۲۷) بن ماری در چه مواردی بکار می رود؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) برای سفت شدن برخی مواد

ب) برای شل و روان شدن برخی مواد (مانند شکلات)

ج) برای کارامل کردن

د) برای ماندگاری بیشتر

۸۲۸) پاند کیک به چه نوع کیکی گفته می شود؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) کیکی که چربی و شیرینی بیشتری دارد.

ب) کیکی که چربی و شیرینی کمتری دارد.

ج) کیکی که مانند شیرینی خشک می شود.

د) به کیک یزدی گفته می شود.

۸۲۹) کیک اسفنجی چه نوع کیک است؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) کیک که تخم مرغ ندارد.

ب) کیک که چربی ندارد.

ج) کیک که فقط از کره در آن استفاده می شود.

د) کیک که چربی فراوانی دارد.

۸۳۰) کرم تارتار در استفاده می شود. (پاسخ گزینه ج)

الف) در زرده تخم مرغ

ب) در شکر

ج) در سفیده تخم مرغ

د) در آرد

۸۳۱) هر ورق ژلاتین به طور تقریبی چند گرم است؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ۶ گرم

ب) ۳ گرم

ج) ۹ گرم

د) ۵ گرم

۸۳۲) پختن کیک در کمتر از مدت معین باعث شود. (پاسخ گزینه ب)

الف) خام ماندن کیک

ب) چسبندگی قشر روی کیک

ج) خشک شدن کیک

د) شل شدن کیک

۸۳۳) زیادی روغن و شکر در کیک باعث می شود؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) تردی کیک

ب) پوکی کیک

ج) کم شدن حجم کیک

د) شل شدن کیک

۸۳۴) وزن یک قاشق سوپخوری شکر و یک قاشق سوپخوری آرد و یک قاشق سوپخوری روغن آبکرده برابر است با: (پاسخ گزینه الف)

الف) ۲۰ گرم

ب) ۲۵ گرم

ج) ۳۰ گرم

د) ۳۵ گرم

۸۳۵) علت خراب شدن کیک های کره ای چیست؟ (پاسخ گزینه د)

الف) زیاد بودن مواد و کم بودن حرارت

ب) کم زدن شکر و کره

ج) زیاد بودن کره

د) موارد الف و ب صحیح است.

۸۳۶) لیسک در شیرینی پزی چه کاربردی دارد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) برای برش کیک

ب) برای هم زدن سفیده تخم مرغ

ج) برای صاف کردن سطح کیک

د) برای مخلوط کردن و تمیز کردن ظرف کیک

۸۳۷) برای اینکه میوه تزئین روی کیک براق بماند و چروکیده نشود چه باید کرد؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) باید کمی آبلیمو به آن زد.

ب) باید کمی ژله بیرنگ روی آن زد.

ج) باید با روغن مایع آن را چرب کرد.

د) باید کمی ثعلب حل کرده و روی آن ریخت.

۸۳۸) جهت تزئین کیک تولد کدام روش صحیح تر می باشد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) تزئین با شابلن

ب) تزئین با میوه ها

ج) تزئین با گل

د) تزئین با الگو

۸۳۹) وزن تخم مرغ متوسط حدودا می باشد. (پاسخ گزینه ج)

الف) ۸۰ تا ۸۵ گرم

ب) ۳۰ تا ۳۵ گرم

ج) ۶۰ تا ۶۵ گرم

د) ۴۰ تا ۴۵ گرم

۸۴۰) طریقه نگهداری کیک های لطیف و تر چیست؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) آن را در باز در محیط بیرون نگه می دارند.

ب) بین هر دو ردیف کیک ها که در ظرف می چینیم یک کاغذ مومی قرار می دهیم.

ج) بین کیک ها را دستمال کاغذی قرار می دهیم.

د) گزینه ب و ج صحیح است.

۸۴۱) کف کارگاه شیرینی پزی بهتر است باشد و دیواره های آن تا زیر

سقف باشد؟ (پاسخ گزینه د)

الف) سنگ، کاغذ دیواری

ب) موکت، کاغذ دیواری

ج) فرقی نمی کند.

د) موزائیک و سنگ، کاشی

۸۴۲) نمک میوه برای چه نوع کیک هایی استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) کیک های یزدی

ب) کیک های اسفنجی

ج) کیک های پر

د) کیک های شیفون

۸۴۳) چرا در پخت کیک ها از تخم مرغ استفاده می کنیم ؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) برای بیشتر کردن حجم کیک ها

ب) برای هوادهی کیک ها

ج) برای خوش مزه تر شدن کیک ها

د) برای نرم شدن کیک ها

۸۴۴) در تهیه کیک سیب بهتر است سیب داخل آن با..... آغشته شود؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) دارچین و آبلیمو

ب) نمک و سرکه

ج) شکر و آرد

د) پودر قند و نشاسته

۸۴۵) کیک انگلیسی جزو کدام دسته از کیک ها می باشد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) پاند کیک

ب) کیک شیفون

ج) اسفنج کیک

د) کیک لقمه ای

۸۴۶) اگر در هنگام درست کردن تارت آن را زیاد ورز بدهیم خمیر ما..... (پاسخ گزینه الف)

الف) تسمه می شود.

ب) نرم تر می شود.

ج) کش دار می شود.

د) لطیف تر می شود.

۸۴۷) دمای مناسب و زمان پخت پای سیب چقدر است؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) طبقه وسط فر ۳۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۱.۵ ساعت

ب) طبقه اول فر ۴۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۱.۵ ساعت

ج) طبقه اول فر ۳۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۱ ساعت

د) طبقه وسط فر ۴۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۱ ساعت

۸۴۸) کیک پنیری دسری مناسب برای پذیرایی..... می باشد. (پاسخ گزینه د)

الف) صبحانه

ب) نهار

ج) شام

د) عصرانه

۸۴۹) مواد لازم برای تهیه خمیر زیر کیک پنیر: (پاسخ گزینه الف)

الف) آرد، روغن جامد، وانیل، شیر، نمک

ب) آرد، روغن جامد، دارچین، شکر، نمک

ج) آرد، روغن جامد، دارچین، خامه، نمک

د) آرد، روغن مایع، وانیل، خامه، نمک

۸۵۰) نام دیگر پنیر خامه ای چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) پارمیسان

ب) گرویر

ج) فیلا دلفیا

د) گردا

۸۵۱) مواد لازم برای تهیه مایه داخل کیک پنیر: (پاسخ گزینه د)

الف) آرد، تخم مرغ، وانیل، پنیر فیلا دلفیا

ب) آب لیمو ترش، نمک، خامه، شکر

ج) آرد، تخم مرغ، دارچین، پنیر گودا

د) موارد الف و ب صحیح است

۸۵۲) چند نوع دسر ایرانی را نام ببرید؟ (پاسخ گزینه د)

الف) شله زرد، تر حلو، مسقطی، یخ در بهشت

ب) سمنو، فرنی، حلوا، کاجی، شیر برنج

ج) پای سیب، کیک پنیر، شارلوت شکلاتی

د) موارد الف و ب صحیح است.

۸۵۳) دسر شامل چه مواردی است؟ (پاسخ گزینه د)

الف) انواع کرم، سوپ، مربا، شیرینی ترو خشک

ب) انواع کرم، ژله، بستنی، کیک، شیرینی خشک

ج) انواع مارمالاد، کمپوت، شیرینی تر

د) موارد ب و ج صحیح است.

۸۵۴) برای سرو دسر بهتر است از چه ظرفهایی استفاده شود؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) لیوانهای پایدار کریستال یا بلور و ظرف های کوچک کریستال بلور یا چینی

ب) لیوان های پایه کوتاه سرامیک یا چینی و ظرفهای ملامین

ج) لیوان های نقره یا استیل یا ظرف های فایبرگلاس

د) از همه ی انواع ظروف می توان استفاده کرد

۸۵۵) دسر هایی مانند شله زرد، حلوا، سمنو بیشتر در چه مراسمی استفاده می شود؟ (پاسخ گزینه د)

الف) مراسم جهت ادای نذر

ب) در مراسم عزاداری های سنتی و دینی

ج) مراسم سوگواری

د) هر سه مورد صحیح است.

۸۵۶) دسر ها معمولا چه زمانی سرو می شود؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) قبل از غذا

ب) بعد از غذا

ج) به همراه سالاد

د) زمان مشخصی ندارد

۸۵۷) پای سیب چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) همان بنیه سیب است.

ب) نوعی مارمالاد سیب است.

ج) دسری است که از ترکیب خمیر پای و مواد داخل آن تهیه می شود.

د) همان کیک سیب است.

۸۵۸) مواد لازم برای تهیه خمیر پای: (پاسخ گزینه ب)

الف) آرد، روغن جامد، شیر، نمک، وانیل، هل، دارچین

ب) آرد، روغن جامد، شیر، نمک، وانیل

ج) آرد، تخم مرغ، آب، نمک، وانیل

د) آرد، زرده تخم مرغ، شیر، نمک، وانیل

۸۵۹) مواد لازم برای پای سیب: (پاسخ گزینه الف)

الف) خمیر پای، سیب، دارچین، شکر، کره، زرده تخم مرغ

ب) خمیر کیک، سیب، وانیل، شکر، زرده تخم مرغ

ج) خمیر پای، سیب، هل، شکر، تخم مرغ، کره

د) خمیر کیک، سیب، شکر، سفیده تخم مرغ، دارچین

۸۶۰) ضخامت خمیر پای بعد از باز شدن چقدر است؟ (پاسخ گزینه ب)

الف) ۲ الی ۳ سانتی متر

ب) ۲ الی ۳ میلیمتر

ج) ۵ الی ۶ میلیمتر

د) ۵ الی ۶ سانتی متر

۸۶۱- در چه نوع سوختگی علاوه بر قرمزی و تورم تاول های آبکی ایجاد می شود؟
درجه ۱

۸۶۲- تعداد نبض در افراد مسن؟ ۶۰ تا ۷۰ بار در دقیقه

۸۶۳- علائم برق گرفتگی کدام است؟ قطع تنفس در اثر فلج شدن مرکز تنفس در بصل
النخاع، ضربان قلب در دقیقه به جای ۸۰ بار در ۳۰۰ الی ۶۰۰ بار

۸۶۴- در خونریزی مویرگی خون از سطح پوست چگونه خارج می شود؟ خونریزی
خیلی کم و مختصر

۸۶۵- راه های ورود سم به بدن؟ تنفسی و گوارشی

۸۶۶- مراحل حملات صرع؟ بیهوشی، انقباض و انبساط عضلانی، هوشیاری وی و سپس
خواب طبیعی

۸۶۷- انواع فاسد کننده مواد غذایی؟ فیزیکی، بیولوژیکی، شیمیایی

۸۶۸- کمک های اولیه در سوختگی؟ تاول ها را پاره نکنید، مواد روغنی روی سوختگی
نریزید، محل سوختگی را با پارچه ای استریل بپوشانید

۸۶۹- مقاومت پوست بدن در آقایان و خانم ها چه مقدار است؟ در آقایان ۳۰۰ اهم و در
خانمها کمتر می باشد

۸۷۰- علائم غش عبارت اند از؟ گزگز کردن دست و پاها، اختلال بینایی و سرگیجه، رنگ
پریدگی و سردی پوست و عرق زیاد

- ۸۷۱- کمک های اولیه در مورد بیماری که دچار شک شده باشد عبارتند از؟ در صورت امکان دادن اکسیژن و خودداری از تغذیه، انتقال به مرکز درمانی
- ۸۷۲- برای جدا کردن سیم حامل جریان از روی بدن برق گرفته چگونه باید انجام داد؟ از یک قطعه چوب خشک یا طناب خشک یا لباس خشک، از اشیای عایق
- ۸۷۳- شدت برق گرفتگی به چه عواملی بستگی دارد؟ مسیر عبور جریان برق از بدن و مقاومت پوست بدن و رطوبت پوست بدن
- ۸۷۴- فساد مواد غذایی بیشتر به خاطر کدام یک است؟ میکروب
- ۸۷۵- انباشته مواد غذایی روی هم چه تغییری در کیفیت آنها حاصل می کند؟ باعث افزایش درجه حرارت و رطوبت، عدم تهویه مناسب
- ۸۷۶- از ناراحتی های خفیف روانی؟ اضطراب و افسردگی
- ۸۷۷- کارگر از نظر قانونی کسی است که.....؟ در مقابل فرد مبنا به درخواست کارفرما کار می کند.
- ۸۷۸- مهم ترین محل قرار گرفتن نبض؟ مچ دست، گردن، کشاله ران
- ۸۷۹- در درمان سوختگی و تاول های جزئی به ترتیب: عضو را زیر آب سرد به مدت ۱۰ دقیقه بگیرید (آب سرد احتمال عفونت دارد)، حلقه و دستبند و ساعت فلزی را از دست خارج کنید.
- ۸۸۰- سه عامل مهم مثلث آتش؟ اکسیژن، حرارت، مواد مشتعل
- ۸۸۱- اگر مردمک یکی کوچک و دیگری بزرگ باشد یا مردمک های نامساوی نشانه چیست؟ ضربه مغزی
- ۸۸۲- فشار خون طبیعی افراد؟ ۱۲
- ۸۸۳- استاندارد رطوبت در کارگاه شیرینی پزی؟ ۴۰٪
- ۸۸۴- مگس ناقل چه بیماری است؟ مسمومیت غذایی
- ۸۸۵- در مورد نگهداری فریزر کدامیک نادرست است؟ سطحی که فریزر بر روی آن قرار می گیرد باید شیب دار باشد.
- ۸۸۶- کدامیک در مورد آشپزخانه ایده آل صحیح است؟ آشپزخانه باید دارای هواکش و پنجره های شیشه دار و روشن باشد تا هوا به خوبی در آن جریان پیدا کند. زمین و دیوار آشپزخانه باید با چیزهایی مفروش شود که شستشو و نظافت آن به راحتی امکان پذیر باشد.

- ۸۸۷- مناسب بودن نور و دمای کارگاه جز عوامل فیزیکی است.
- ۸۸۸- جهت اطمینان از آلودگی انسان به بیماری سل از کدامیک از آزمایشهای زیر استفاده می شود؟ رادیوگرافی
- ۸۸۹- یکی از مهم ترین عوامل فیزیکی در محیط کار چیست؟ نور کافی
- ۸۹۰- مهم ترین بیماری مضر برای اشتغال در صنایع غذایی؟ داشتن انگل
- ۸۹۱- محل نگهداری آرد باید؟ تمیز، خشک، بدون بو، عاری از حشرات و جوندگان و خنک باشد
- ۸۹۲- شدت برق گرفتگی به مسیر عبور جریان برق از بدن، مقاومت پوست بدن و رطوبت پوست بدن بستگی دارد.
- ۸۹۳- برای جدا کردن سیم حامل جریان از روی بدن برق گرفته از یک قطعه چوب خشک، طناب خشک یا لباس خشک و از اشیاء عایق استفاده می کنیم.
- ۸۹۴- کمکهای اولیه در سوختگی: تاولها را پاره نکنید، مواد روغنی روی سوختگی نریزید، محل سوختگی را با پارچه استریل بپوشانید.
- ۸۹۵- کدامیک مشمول فعلی قانون کار نمی باشد؟ (پاسخ گزینه د)
- الف) کارگاههای خانوادگی
- ب) کارگران کشاورزی
- ج) کارمندان دولت
- د) هزینه گروه
- ۸۹۶- از علائم خفگی کدامیک نمی تواند باشد؟ (پاسخ گزینه الف)
- الف) تنگی مردمک چشم
- ب) کاهش سطح هوشیاری
- ج) کم شدن حرکات تنفسی

۸۹۷- درجه حرارت شستشوی اولیه آشپزخانه بهتر است حدود چند درجه باشد؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) ۵۰ درجه

ب) ۶۰ درجه

ج) ۷۰ درجه

د) ۸۰ درجه

۸۹۸- در زمانی که پرکلرین برای ضد عفونی در دسترس نیست بهترین ماده چه می تواند باشد؟ (پاسخ گزینه الف)

الف) مایع ظرفشویی

ب) وایتکس

ج) سرکه

د) نمک

۸۹۹- مهم ترین عامل برای انتخاب مواد اولیه مناسب چیست؟ (پاسخ گزینه ج)

الف) قیمت آن

ب) کمیت آن

ج) کیفیت آن

د) موارد مصرف آن

۹۰۰- بهترین دما برای فریز کردن مواد غذایی؟ (پاسخ گزینه د)

الف) ۲۸-

ب) ۱۰-

ج) ۲۲-

د) ۱۸-

۹۰۱- علت خوب فرم نگرفتن سفیده تخم مرغ چیست؟ چرب بودن ظرف یا پره های همزن یکی از دلایل مهمی است که سفیده تخم مرغ فرم نگیرد.

۹۰۲- برای پختن کیک بهترین زمان روشن کردن فر چه موقع است؟ یک ربع قبل از اینکه کیک را داخل آن قرار دهید روشن کنید.

۹۰۳- چرا زمانی که نان خامه ای را داخل فر می گذاریم خیلی خوب پف نمی کند؟ برای اینکه نان خامه ای خوب پف کند آن را به مدت ۱۵ دقیقه داخل فری که از یک ربع قبل روی حرارت ۴۵۰ درجه فارنهایت (۲۰۰ درجه سانتی گراد) گرم کرده اید قرار داده سپس حرارت را به ۳۵۰ درجه فارنهایت (۱۷۵ درجه سانتی گراد) کاهش داده به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه پختن را ادامه دهید، قبل از این مراحل مهم ترین چیزی که باید به آن دقت کرد این است که هنگام تهیه خمیر آب آن باید کاملاً تبخیر شده باشد ضمن اینکه میزان تخم مرغ به حدی باشد که مایه نه خیلی سفت و نه خیلی شل باشد.

۹۰۴- برای کیک بستنی بهتر است از چه کیکی استفاده کنیم؟ کیک اسفنجی بهترین پیشنهاد است زیرا در تهیه آن روغن به کار نمی رود و هرچقدر در فریزر بماند یخ نمی زند و تازگی خود را حفظ می کند.

۹۰۵- چرا زمانی که همبرگر درست می کنیم گوشت آن ترک می خورد؟ اگر گوشت آن را قبل از پختن ۲ الی ۳ بار چرخ کنیم بهتر است.

۹۰۶- مهم ترین علت بسته نشدن بستنی چیست؟ شکر بیش از حد باشد.

۹۰۷- برای اینکه کیفیت نان خوب شود چه کار کنیم؟ به میزان مصرف خمیر ترش و نوع آن توجه کنید. میزان مصرف خمیر ترش در زمستان بیشتر و در تابستان کمتر است.

۹۰۸- چه کار کنیم که کباب کوبیده خوبی داشته باشیم؟ ابتدا گوشت را دو بار چرخ کنید سپس پیاز را رنده کرده و آب آن را کاملاً کشیده و تفاله آن را به گوشت اضافه و خوب ورز دهید تا حالت چسبندگی کامل پیدا کند سپس به سیخ کشیده دقت کنید تمام سطح گوشت یکنواخت باشد و سروته کباب را به سیخ کاملاً بچسبانید.

۹۰۹- چه فرقی می کند که در کیک به جای شکر از پودر قند استفاده کرد؟ بهتر است از شکر استفاده شود زیرا شکر باعث پوک و سبک شدن کیک می شود در حالی که پودر قند سبب سنگین تر و سفت شدن کیک شده و کیفیت مطلوب را نخواهد داشت.

۹۱۰- برای تهیه راگو از چه نوع گوشتی بهتر است استفاده کرد؟ مغز ران گوسفند و گوساله

۹۱۱- وقتی شربت باقلوا را به آن اضافه کردیم خوب جذب نشد؟ همیشه هنگام افزودن شربت باقلوا باید باقلوا پس از آن که خنک شد برای آنکه شربت را بهتر جذب کند شربت داغ را به آن اضافه کنیم و به مدت ۲۴ ساعت به آن دست نزنیم تا کاملاً به خورد باقلوا برود.