

## به نام خدا

نمونه سوالات آزمون فنی حرفه ای شیرینی پزی درجه 2

نکته: جواب سوالات تستی پررنگ تر از باقی کلمات مشخص شده.

1- کدامیک از مواد زیر خاصیت ژل کنندگی دارند؟

الف: بکینگ پودر      ب: نشاسته      ج: وانیل      د: جوش شیرین

2- کدامیک از اجزا در خمیر دانه‌ارکی باعث پف آن می شود؟

الف: روغن صاف      ب: خمیر ترش      ج: جوهر لیمو      د: طریقه باز و بستن خمیر

3- 300 درجه فارنهایت چند درجه سانتی گراد است؟

الف: 175 درجه سانتیگراد      ب: 200 درجه سانتیگراد      ج: 150 درجه سانتیگراد      د: 120 درجه سانتیگراد

4- کدامیک از موارد زیر در کیک اسفنجی به کار نمی رود؟

الف: روغن      ب: آرد      ج: شکر      د: تخم مرغ

5- مواد مارش مالاد چیست؟

الف: ژلاتین، تخم مرغ، آب، شکر      ب: آب، شکر، ژلاتین، وانیل، آبلیمو

ج: آب، تخم مرغ، شکر، ژلاتین      د: آب، شکر، آبلیمو، وانیل

6- کارامل چیست؟

الف: شکر سوخته      ب: شکر قهوه ای      ج: شکر سفید      د: شکر قرمز

7- اگر شکر شیرینی بیش از حد باشد چه اشکالی به وجود می آید؟

الف: تغییری نمی کند      ب: سفت می شود      ج: ترد می شود      د: باعث نرمی می شود

8- معمولا برای تهیه پاند کیک از چه قالبی استفاده می شود؟

الف: مستطیل دیواره بلند      ب: سینی مستطیل      ج: مربع شکل      د: دایره

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

الف: 40 دقیقه      ب: 60 دقیقه      ج: 15 دقیقه      د: همزمان با گذاشتن شیرینی در فر

10- علت استفاده از تور سیمی بعد از پخت کیک چیست؟

الف: خارج شدن بخار از کیک      ب: امتحان پخت کیک      ج: برای برش زدن      د: برای تزیین کیک



11- برای ریختن بکینگ پودر در داخل مایه بهتر است آن را با کدام یک از مواد زیر مخلوط کرد؟

الف: روغن      ب: تخم مرغ      ج: آرد      د: شکر

12- اندود کردن یعنی چه؟

الف: مالیدن تخم مرغ روی شیرینی      ب: مالیدن زرده و شیر روی شیرینی

ج: مالیدن سفیده و شکر روی شیرینی      د: همه موارد فوق صحیح است

13- اگر خمیر آماده برای مدت زیادی بماند چه تغییری می کند؟

الف: راحت تر پهن می شود      ب: در زمان پهن کردن جمع می شود      ج: پوک می شود      د: حالت لاستیکی پیدا می کند

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

الف: پنجره سیمی      ب: گردون      ج: لیستک      د: پالت

15- مواد لازم تهیه لطفه:

الف: پودر قند، آرد سفید، وانیل      ب: تخم مرغ، شکر، آرد، وانیل، خامه

ج: زرده تخم مرغ، آب، آرد، خامه      د: سفیده تخم مرغ، پودر قند، آرد، گلاب

16- به چه دلیل روی کیک ترک بر می دارد؟

الف: به دلیل آب زیاد      ب: به دلیل روغن زیاد      ج: به دلیل حرارت زیاد      د: موارد ب و ج صحیح است

17- در شیرینی پزی چه موقع چه موقع اسانس استفاده می کنند؟

الف: اول کار      ب: وسط کار      ج: آخر کار      د: فرقی ندارد

18- موارد استفاده از کرم پاتیسیر چیست؟

الف: به عنوان دسر استفاده می شود      ب: برای داخل دسر یا کیک استفاده می شود

ج: همان کرم یا واریاست      د: هیچکدام

19- برای پخت بهتر کیک آن را در کدام طبقه قرار می دهیم؟

الف: وسط      ب: بالا      ج: پایین      د: کف فر

20- برای کیک بهتر است از چه آرد استفاده کنیم؟

الف: آرد سفید      ب: نشاسته      ج: آرد ذرت      د: آرد برنج