

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- زمانی که خمیر شیرینی دافارکی سفت شد.....را به آرد اضافه میکنیم.

الف: یک پیمانۀ آب ب: یک پیمانۀ روغن مایع ج: یک پیمانۀ شیر د: یک پیمانۀ آرد

2- آرد بایستی در چه محلی قرار دهید؟

الف: محل خنک ب: عاری از رطوبت و بوی نم ج: دارای فضای تهویه کامل د: همه موارد

3- اکلر چیست؟

الف: یک نوع کرم ب: همان نان خامه ای ج: یک نوع دسر د: یک نمونه شکلات

4- برای تهیه مربا و کمپوت از چه میوه ای استفاده می شود؟

الف: له شده ب: نارس و سفت ج: رسیده و سالم د: درشت و بدون هسته

5- کدامیک از شیرینی های زیر احتیاجی به فر ندارد؟

الف: کشمش ب: نخودچی ج: آلمانی د: باسلق

6- برای ذوب کردن شکلات تخته ای چه کاری انجام می دهیم؟

الف: رنده کرده روی بخار بن ماری قرار می دهیم ب: روی حرارت ملایم قرار می دهیم

ج: روی حرارت زیاد قرار می دهیم د: همه موارد صحیح می باشد

7- مواد لازم برای تهیه مرنگ....؟

الف: سفیده تخم مرغ، شکر ب: زرده تخم مرغ، شکر ج: تخم مرغ کامل، شکر د: تخم مرغ، شکر، پودر ژلاتین

8- برای معطر کردن مربا اسانس آن را..... اضافه می کنیم.

الف: اول پخت ب: قبل پخت ج: اواسط پخت د: آخر پخت

9- ردستار چیست؟

الف: مایه خمیر ب: یک نوع آرد ج: همان ژلاتین د: هیچکدام

10- کاربرد ژلاتین در دسرها چیست؟

الف: برای براق شدن ب: برای بسته شدن ج: برای طعم دهی د: برای خوش رنگ شدن

11- کدام یک از کیک های زیر بعد از مخلوط آرد آن را با همزن می‌زنیم؟

الف: کیک انگلیسی ب: کیک خرما ج: کیک باقلوا د: کیک اسفنجی

12- چرا در تهیه بعضی از بستنی ها از ثعلب استفاده می شود؟

الف: برای کش دار شدن ب: برای زود بستن ج: برای شیرینی بیشتر د: برای زود سرد شدن

13- چرا رولت در موقع پیچیدن می شکند؟

الف: به علت نپختن ب: به علت نازک بودن ج: به علت زیاد خشک شدن د: به علت پف کردن

14- در دسر ماست کدام کمپوت استفاده می شود؟

الف: کمپوت آناناس ب: کمپوت گلابی ج: کمپوت سیب د: کمپوت زردآلو

15- در صورتی که ژله یا کرم در یخچال بسته نشد علت آن

الف: زیادی شکر ب: کمی شکر ج: کمی ژلاتین د: زیاد بودن آب

16- علت سفت شدن تخم مرغ هنگام زدن چیست؟

الف: کهنگی تخم مرغ ب: چرب بودن کاسه ج: مخلوط شدن کمی زرده و سفیده د: همه موارد

17- برای اینکه میوه تزیینی روی کیک براق بماند و چروکیده نشود چه باید کرد؟

الف: کمی آب لیمو زد ب: کمی ژله بی رنگ زد ج: با روغن مایع آنراچرب کرد د: کمی ثعلب حل کرد و زد

18- برای تهیه پودر بادام برای اینکه در آسیاب بادام به روغن نیافتد چه باید کرد؟

الف: کمی آرد به آن اضافه کرد ب: کمی پودر قند به آن اضافه کرد

ج: کمی نشاسته به آن اضافه کرد د: کمی آن را تفت داد

19- اغلب برای تهیه کیک ها و شیرینی ها چه درجه حرارتی مناسب است؟

الف: 350-375 درجه فارنهایت ب: 200-220 درجه فارنهایت ج: 400 درجه فارنهایت د: 300 درجه فارنهایت

20- برای جلوگیری از کره شدن خامه چه باید کرد؟

الف: ظرف خامه را روی یخ قرار داده به اندازه فرم گرفتن خامه میزنیم ب: با هم زن خوب هم می‌زنیم تا صاف شود.

ج: شیر را زیاد اضافه می‌کنیم د: شکر را زیاد اضافه می‌کنیم