

۱- چه چیز باعث کشدار شدن بستنی می شود؟

الف) ژلاتین

ب) ثعلب

ج) اضافه کردن خامه

د) زیادهم زدن

۲- اکلر نام دیگر کدام شیرینی است؟

الف) کیک تر

ب) نان خامه ای

ج) کیک اسفنجی

د) شیرینی

۳- در فرم دادن خامه نکته حائز اهمیت چیست؟

الف) ظرف دو جداره

ب) میزان کم شکر و سرد بودن خامه

ج) سفت بودن خامه

د) میزان زیاد شکر و سرد بودن خامه

۴- برای شستشوی هل بهتر است آنها را .....

الف) چند ساعت در آب خیس کرد و بعد در آبکش ریخته تا کاملاً آب آن خارج شود.  
ب) پوست هل را از دانه جدا کرده و آنها را شستشو داد و روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود.

ج) در یک آبکش ریخته و پس از شستشو روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود.   
د) دانه های هل را از پوست جدا کرده و آنها را شستشو داد و روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود.

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

الف) مافین

ب) اسفنجی

ج) کیک مرمری

د) شیفون

۶- برای تهیه کیک بهتر است فر را چند دقیقه قبل روشن کنیم؟

الف) ۱۵ دقیقه

ب) ۲۵ دقیقه

ج) ۳۰ دقیقه

د) ۴۰ دقیقه

۷- علت پدیدار شدن خال های قهوه ای تیره رنگ در کیک بعد از پخت چیست؟

الف) کهنه بودن وانیل

ب) کهنه بودن تخم مرغ

ج) کهنه بودن بکینگ پودر ✓

د) خوب مخلوط نشدن روغن در مایه کیک

۸- الک کردن آرد به چه علتی می باشد؟

الف) آرد پوک می شود.

ب) آرد سفیدتر می شود.

ج) بازدهی خمیر افزایش می یابد مخمرها و باکتری ها از بین می روند.

د) بوی نا و کپک زدگی آرد کاهش می یابد و درصد رطوبت آرد به میزان کمی کاهش می یابد. ✓

۹- دسرهایی هستند شبیه به کیک ولی بسیار آبدارتر از کیک بوده و اغلب آنها

در بخار پخته می شوند؟

الف) کیک پودینگ ✓

ب) کیک پنیر

ج) کیک بتنی

د) بای شیفون

۱۰- برای خوش طعم شدن کرم ها می توان ..... .

الف) روی حرارت کمی وانیل اضافه کرد.

ب) بعد از سرد شدن با خامه فرم گرفته آن را مخلوط کرد. ✓

ج) بعد از سرد شدن با کره زده شده آن را مخلوط کرد.

د) مقداری پودر نارگیل با کرم مخلوط کرد.

۱۱- مواد اصلی کیک اینگلسی؟

الف) تخم مرغ - روغن مایع - شیر - شکر - آرد - وانیل

ب) تخم مرغ - شکر - روغن - شیر - کاکائو - آرد - وانیل

ج) تخم مرغ - شکر - روغن مایع - شیر - BP - کاکائو - آرد

د) تخم مرغ - شکر - روغن جامد - روغن مایع - شیر - BP - کاکائو - آردشکر ✓

۱۲- در تهیه پای ها اصولاً میوه باید به چه صورت در خمیر قرار گیرد؟

الف) میوه لای دو خمیر قبل از پخت ✓

ب) میوه بعد از پخت روی خمیر

ج) میوه قبل از پخت روی خمیر

د) میوه لابلای چند خمیر قبل و بعد از پخت

۱۳- تشکیل یک قشر تخم مرغ در ته کیک، علت آن کدام است؟

الف) چسبندگی کیک

(ب) زمختی کیک

(ج) پف نکردن کیک

(د) زرده به حد کافی زده نشده است.

۱۴- علت ترك خوردن پوسته کیک پس از پخت چیست؟

(الف) شکر زیاد است و زیاد بودن حرارت

(ب) پخت طولانی و شل بودن مایه کیک

(ج) کافی نبودن هم خوردن مایه و زیاد بودن حرارت

(د) گرم بودن خمیر کیک و بکینگ پودر ندارد.

۱۵- کیک های سبک تر و لطیف از کدام دسته کیک ها هستند؟

(الف) کیک پنیر

(ب) کیک های اصلی و شیفون

(ج) کیک های میوه ای و ژله ای

(د) کیک هایی که فقط می توان به عنوان دسر استفاده کرد.

۱۶- گرد سفید رنگی است که برای زدن سفیده تخم مرغ به کار می رود ؟

(الف) کرم تارتار

(ب) پودرژله

(ج) کرم دوتارت

(د) جوش شیرین

۱۷- بهترین زمان اضافه کردن ژلاتین به مارمالاد چه موقع است ؟

(الف) در هنگام شکر اضافه کردن

(ب) در اواسط پخت

(ج) در اواخر پخت

(د) در اوایل پخت

۱۸- مواد دارویی و شیمیایی را هرگز .....

(الف) در قوطی دربسته قرار دهیم.

(ب) در شیشه های رنگ تیره قرار دهیم.

(ج) در بطری های پلاستیکی قرار دهیم.

(د) در بطری های نوشابه و شیشه های رنگی قرار ندهید.

۱۹- در مخلوط کردن مواد کدام گزینه نادرست است؟

(الف) آرد را در آخر نباید زیاد بزنیم تا کیک و شیرینی بهتر شود.

(ب) شکر و کره ذوب شده را باید زیاد بزنیم تا کیک و شیرینی بهتر شود.

(ج) شکر و کره را هر چقدر بیشتر بزنیم کیک و شیرینی بهتر می شود.

د) تخم مرغ و شکر را هر چقدر با میکسر خوب بزنیم کیک و شیرینی بهتر می شود.

۲۰- یک نوع از دسرهای بین المللی می باشد؟

الف) مرنگ

ب) شارلوت

ج) کرپ

د) کیک پنیر

۲۱- پنجره سیمی چه کاربردی دارد؟

الف) تزیین کیک

ب) تزیین کیک با مارزیپان

ج) خنک کردن کیک

د) ریختن شکلات روی کیک

۲۲- برای برگرداندن کرم یاژله از درون قالب چه باید کرد ؟

الف) با نوک کارد آن را جدا می کنیم.

ب) چنددقیقه در آب داغ می گذاریم.

ج) چند دقیقه در آب سرد می گذاریم.

د) یک مرتبه در آب گرم گذاشته و سریع بر می گردانیم.

۲۳- کف کارگاه شیرینی پزی بهتر است ..... باشد و دیواره های تا زیر سقف ..... باشد.

الف) کاشی - موزاییک

ب) سنگ - کاغذ دیواری

ج) موزاییک - سنگ کاشی

د) موکت - کاغذ دیواری

۲۴- کرم های دکور چگونه استفاده می شوند؟

الف) تزئینات

ب) کرم های مابین کیک

ج) کرم های روی دسر

د) کرم های روی شیرینی

۲۵- علت زمختی و سفت شدن کیک چیست ؟

الف) شکرزیادازحد

ب) زدن کم تخم مرغ

ج) کم بودن درجه حرارت و یا زیاد زدن مایع

د) کم زدن مایع و زیاد بودن درجه حرارت