

۱- در دسر ماست کدام کمپوت استفاده می شود؟

الف) کمپوت سیب

ب) کمپوت آناناس

ج) کمپوت زرد آلو

د) کمپوت گلابی

۲- مواد لازم برای نان خامه ای چیست؟

الف) آرد - آب - روغن - شکر - تخم مرغ - وانیل - نمک

ب) آرد - روغن - آب - تخم مرغ - والیل

ج) آرد - تخم مرغ - شکر

د) آرد - تخم مرغ - آب

۳- حساس ترین مشتق مواد لبنی چیست؟

الف) کشک

ب) خامه

ج) شیر

د) ماست

۴- کدام یک از شیرینی های زیر را با آرد گندم هم می شود خمیر کرد؟

الف) زنگینگ

ب) برشتوک

ج) هر دو گزینه

د) هیچکدام

۵- فرق بین کیک اسفنجی و شیفون چیست؟

الف) در کیک شیفون سفیده و زرده تخم مرغ جداگانه زده می‌شود و در اسفنج کیک با هم

ب) در کیک اسفنجی روغن به کار نمی‌رود ولی در کیک شیفون روغن بکار می‌رود.

ج) در کیک اسفنجی سفیده و زرده جداگانه زده می‌شود ولی در کیک شیفون با هم

د) هیچ فری با هم ندارند.

۶- نام دیگر خمیر فونسه چیست؟

الف) بریزه

ب) پفی

ج) میل فوی

د) هزار لا

۷- مواد لازم برای سس شکلات چیست؟

الف) کره - کاکائو - وانیل

(ب) کره - پودر کاکائو

(ج) کره - پودر کاکائو - پودر قند

(د) کره - کاکائو - وانیل - پودر قند

۸- خمیر مایه در چه ظرفی خوب به عمل می آید؟

(الف) استیل

(ب) شیشه ای

(ج) ملامین

(د) گزینه های الف و ب

۹- برای تهیه شیرینی لوز بادام از کدام ماده زیر استفاده نمی شود؟

(الف) هل

(ب) بادام

(ج) دارچین

(د) زعفران ساییده شده

۱۰- برای درست کردن مسقطی از چه ظرفی استفاده می شود؟

(الف) مسی

(ب) لعابی

(ج) پیرکس

(د) تفلون

۱۱- مواد لازم برای تهیه برشتوک نخود چی؟

(الف) پودر شکر - آرد نخودچی - کره

(ب) کره - شکر - آرد سفید - هل - آرد نخودچی

(ج) روغن - آرد نخودچی - پودر شکر - تخم مرغ

(د) روغن - پودر شکر - آرد نخودچی - هل

۱۲- چرا خامه کره می شود؟

(الف) بر اثر زدن زیاد

(ب) کم زده شود.

(ج) شیر موجود در خامه

(د) با درجه کم هم زده می شود.

۱۳- کاربرد لیست چیست؟

(الف) برای هم زدن مواد

(ب) برای پاک کردن ظرف

(ج) برای صاف کردن مواد

د) موارد الف و ب ✓

۱۴- کدام یک از شیرینی های زیر را اندود نمی کنیم؟

الف) دانمارکی

ب) مشهدی

ج) نخودچی ✓

د) شیرینی بادامی

۱۵- برای تهیه کیک بهتر است از چه آردی استفاده شود؟

الف) آرد برنج

ب) آرد سفید ✓

ج) آرد نشاسته

د) آرد گندم سبوس دار

۱۶- سفیده تخم مرغ را در چه ظرف هایی نباید زد؟

الف) روحی و مسی ✓

ب) روحی و چینی

ج) روحی و پلاستیکی

د) مسی و سرامیک

۱۷- برای تهیه شکلات بادامی، بادام آن را .....

الف) پودر می کنیم.

ب) نیم کوب می کنیم.

ج) تفت داده.

د) خلال استفاده می کنیم.

۱۸- برای تهیه مافین از چه موادی استفاده می شود؟

الف) زرده تخم مرغ - آرد - نمک - روغن مایع - شیر

ب) روغن جامد - شیر - آرد - تخم مرغ - شکر

ج) آرد - نمک - بکینگ پودر - روغن مایع - شکر

د) آرد - شکر - نمک - بکینگ پودر - روغن مایع - شیر - تخم مرغ

۱۹- کاربرد گردون برای چیست؟

الف) برش کیک

ب) تزئین کیک

ج) تقسیم کردن کیک

د) خنک کردن کیک

۲۰- کدام یک از روغن های زیر مقاوم و پایدار است؟

الف) روغن ذرت

ب) روغن نارگیل

ج) روغن مایع

د) روغن پالم

۲۱- در شیرینی نخودچی چه زمانی بعد از پخت، شیرینی را از سینی جدا می کنیم؟

الف) احتیاج به پخت ندارد.

ب) زمانی که کاملاً سرد شد جدا می کنیم.

ج) همین که از فر در آوردیم جدا می کنیم.

د) هیچکدام

۲۲- اکلر چیست؟

الف) دسر

ب) شکلات

ج) یک نوع کرم

د) نمونه ای از نان خامه ای

۲۳- شکر قهوه ای همان شکر .....

الف) شکر سرخ است.

(ب) شکر تصفیه شده است.

(ج) شکر تصفیه نشده است.

(د) شکر کارامل است.

۲۴- در تهیه کمپوت برای یک کیلو میوه چه مقدار شکر نیاز داریم؟

الف) ۱ لیوان شکر

(ب) ۲ لیوان شکر

(ج) ۲/۵ لیوان شکر

(د) ۳ لیوان شکر

۲۵- پوسته گندم از ۶ تا ۷ لایه تشکیل شده چه نام دارد؟

الف) جوانه

(ب) گندم دیوم

(ج) سبوس

(د) آندوسپرم