

۱- کدام فر از سرعت تولید بالاتری برخوردار است؟

الف) فر گردان

ب) فر تونلی

ج) فر طبقه ای

د) همه موارد

۲- در هر وعده غذایی که از نان سبوس دار استفاده می‌شود خطر ابتلا به سکتة قلبی تا چند درصد پایین می‌آید؟

الف) ۷

ب) ۹

ج) ۱۰

د) ۱۸

۳- اگر نان با خمیر ور آمده تولید شود چند سال بعد کمبود آهن برطرف می‌شود؟

الف) چهار سال

ب) سه سال

ج) دو سال

د) یک سال

۴- کدام درجه حرارت برای تخمیر بهتر مخمر نیاز است؟

الف) ۲۰ درجه سانتیگراد

ب) ۲۳ درجه سانتیگراد

ج) ۲۵-۳۵ درجه سانتیگراد

د) ۶۰ درجه سانتیگراد

۵- از بین گزینه های زیر کدام یک جز دستگاه های زیر گردکن خمیر نمی باشد؟

الف) گرد کن نواری

ب) گرد کن دانه ای

ج) گرد کن مخروطی

د) گرد کن استوانه ای

۶- استفاده از نان سبوس دار احتمال ابتلا به دیابت چند درصد کاهش پیدا می کند؟

الف) ۵۰

ب) ۴۰

ج) ۳۰

د) ۱۰

۷- برای تهیه نان خوب و با کیفیت، زمان پخت از ۳۰ ثانیه باید چند دقیقه باشد؟

الف) کمتر از ۴ دقیقه

ب) بیش از ۲ دقیقه

ج) بیش از ۱ دقیقه

د) کمتر از ۱ دقیقه

۸- نانوایان از کدام طریق آموزش می بینند؟

الف) آموزش

ب) مشاهده

ج) تجربه و تقلید

د) همه موارد

۹- نیاز کشور به خمیر مایه چند هزار تن در سال است؟

الف) ۴۰

ب) ۳۰

ج) ۲۰

د) ۱۰

۱۰- با افزایش میزان مخمر و خمیر ترش میزان نمک می باید.

الف) بی تاثیر است.

ب) کاهش می باید.

ج) بی نیاز می شود.

د) افزایش می باشد.

۱۱- چانه گیری به معنی است.

الف) تقسیم نمودن خمیر

ب) وزن کردن چانه

ج) قالب زدن خمیر

د) الف و ب

۱۲- هر چه خمیر نان سنگین تر باشد باید حرارت را چکار کنیم؟

الف) کمتر

ب) بیشتر

ج) تغییر نمی دهیم.

د) فرقی ندارد.

۱۳- کدام استان ها بهترین گندم و آرد را تولید می کنند؟

الف) مازندران و ایلام

ب) خوزستان

ج) شیراز

د) همه موارد

۱۴- هر کیسه آرد حدود چند گرم مخمر می خواهد؟

الف) ۴۰۰

ب) ۳۰۰

ج) ۲۰۰

د) ۱۰۰

۱۵- در اثر استفاده از جوش شیرین در تولید نان انسان به چه بیماری مبتلا می شود؟

الف) کم خونی

ب) پوکی استخوان

ج) کم خونی مشکل در جذب

د) مشکل در جذب

۱۶- میزان استفاده نمک در آردهای حاصل از گندمهای جوانه زده می باشد.

الف) بیشتر

ب) کمتر

ج) یک چهارم می شود.

د) یک دهم می شود.

۱۷- نمک چه خواصی را در نان به وجود می آورد؟

الف) حجم محصول را افزایش می دهد.

ب) موجب تشدید شبکه گلوتن می باشد.

ج) طعم مناسب، افزایش حجم تشدید شبکه گلوتن

د) موجب ایجاد طعم شوری دلچسب در نان می شود.

۱۸- گلوتن چیست؟

الف) شیره گیاه گندم است.

ب) یک نوع ماده قندی و لزج است.

ج) ماده چسبنده ای که در شیرینی پزی استفاده می شود.

د) ماده چسبنده و لزجی که پس از گرفتن نشاسته از آرد باقی می ماند.

۱۹- به طور متوسط درجه استخراج برای تولید نان های حجیم و نیمه حجیم چند درصد است؟

الف) ۷۰-۹۵

(ب) ۸۵-۷۲

(ج) ۹۰-۸۵

(د) ۹۵-۹۰

۲۰- سبوس موجود در نان سبوس دار چند برابر نان سفید است؟

(الف) ۴

(ب) ۳

(ج) ۲

(د) ۱

۲۱- افزودن روغن به خمیر سبب می شود.

(الف) قوام خمیر

(ب) سختی خمیر

(ج) نرمی خمیر

(د) فردی خمیر

۲۲- در هر کیسه گندم چند کیلوگرم گلوتن اضافه شود تا چسبندگی خمیر را شبیه خمیر گندم سازد؟

(الف) ۲ کیلوگرم

ب) ۳ کیلوگرم

ج) ۴ کیلوگرم

د) ۵ کیلوگرم

۲۳- تزریق بخار در فر سبب چه چیزی می‌شود؟

الف) افزایش هضم نان

ب) کدري سطح پوسته

ج) نرم کردن سطح پوسته

د) همه موارد

۲۴- مخمرها در اثر تولید چه نوع گازی باعث پوک شدن خمیر می‌شوند؟

الف) CO₂

ب) نیتروژن

ج) اکسیژن

د) هیدروژن

۲۵- برای تهیه نان خوب و با کیفیت، زمان استراحت خمیر از ۲۰ دقیقه باید چند ساعت باشد؟

الف) ۱ ساعت تا ۲/۵ ساعت

ب) ۲۰ دقیقه تا یک ساعت

✓ ج) یک ساعت تا ۳ ساعت

د) همه موارد صحیح است.

سوال چین