

**گروه صنایع غذایی**  
**نمونه سؤالات آزمون رشته کیک ساز ترساز**

1- ایکلر نام دیگر کدام شیرینی است ؟

الف) نان خامه ای      ب) شیرینی تر      ج) کیک تر      د) کیک اسفنجی

2- مواد اصلی کرم پاتی سیر عبارتند از:

الف) شیر - شکر - تخم مرغ - وانیل - آرد - خامه  
ج) خامه - تخم مرغ - آرد - وانیل  
ب) شیر - تخم مرغ - شکر - جوش شیرین  
د) آرد - کره - خامه - تخم مرغ - شکر

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

الف) در اواخر پخت      ب) در اوایل پخت      ج) در اواسط پخت      د) در هنگام شکر اضافه کردن

4- علت شکرک زدن مربا چیست ؟

الف) زیاد بودن شکر و زیاد از حد جوشیدن مربا  
ج) پخت کمتر از مدت معین  
ب) پخت بیش از حد مربا  
د) اضافه نکردن وانیل

5- چه چیز باعث کشدار شدن بستنی می شود؟

الف) ثعلب      ب) ژلاتین      ج) زیاد هم زدن      د) اضافه کردن خامه

6- نوعی کیک اسفنجی است ؟

الف) نان خامه ای      ب) ایکلر      ج) لطیفه      د) کیک ترمیوه ای

7- قالب کیک را در کدام قسمت کیک قرار می دهیم ؟

الف) پنجره بالای فر      ب) پنجره وسط فر      ج) در کف سینی فر      د) می توانیم در هر کدام طبقه بگذاریم

8- یک قاشق چایخوری بکینگ پودر برابر است با ؟

الف) ق چ جوش شیرین      ب) ق چ جوش شیرین      ج) ق م جوش شیرین      د) ق م جوش شیرین

9- گردونه چیست ؟

الف) دستگاهی است برای تزئین شیرینی ها  
ج) دستگاهی است برای زدن بستنی  
ب) دستگاهی است برای زدن تخم مرغ  
د) دستگاهی است برای راهت تزئین کردن کیک

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

الف) 25 دقیقه      ب) 15 دقیقه      ج) 30 دقیقه      د) 40 دقیقه

11- برای برگرداندن کرم یاژله ازدرون قالب چه باید کرد ؟

- الف) یک مرتبه در آب گرم گذاشته و سریع برمی گردانیم  
ب) بانوک کارد آنرا جدا میکنیم  
ج) چند دقیقه در آب داغ می گذاریم  
د) چند دقیقه در آب سرد می گذاریم

12- به جای روغن جامدازچه میزان کره می توان استفاده کرد ؟

- الف) کمتر از روغن جامد  
ب) برابر با روغن جامد  
ج) کمی بیشتر از روغن جامد  
د) اصلاً نمی توان بجای روغن استفاده کرد

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

- الف) جوش شیرین  
ب) کرم دوتارت  
ج) پودر ژله  
د) کرم تارتار

14- کرم تخم مرغی فرانسوی نام دیگر کدام کرم است ؟

- الف) کرم پاتی سیر  
ب) کرم دورنگ  
ج) کرم باواریا  
د) کرم کارامل

15- دسر هایی هستند شبیه به کیک ولی بسیار آبدار تر از کیک بوده و اغلب آنهادر بخار پخته می شوند؟

- الف) کیک پنیر  
ب) کیک بتنی  
ج) بای شیفون  
د) کیک پودینگ

16- به حرکات دایره مانند در هم زدن کیک چه می گویند ؟

- الف) مخلوط کردن  
ب) زدن  
ج) همزن  
د) دورانی زدن

17- یک نوع از دسر های بین المللی می باشد؟

- الف) شارلوت  
ب) کرپ  
ج) کیک پنیر  
د) مرنگ

18- معروفترین نوع کرم ژلاتین چه نوع کرمهایی هستند ؟

- الف) کرم کارامل  
ب) کرم باواریا  
ج) کرپ اصلی  
د) کرم شیر

19- از نوع کیک های اسفنجی هستند با قطر کم درست میشوند ؟

- الف) ایکلر  
ب) کیک خامه  
ج) کیک میوه ای  
د) رولت ها

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

- الف) کیک های میوه ای و ژله ای  
ب) کیک هایی که فقط می توان به عنوان دسر استفاده کرد  
ج) کیک های اصلی و شیفون  
د) کیک پنیر

21- کارافل چیست ؟

الف) شکر سوخته      ب) نوعی شکلات است      ج) نوعی دسراست      د) برای تزئین روی کیک به کار می رود

22- علت زمختی و سفت شدن کیک چیست ؟

الف) کم بودن درجه حرارت و یا زیادزدن مایع      ب) کم زدن مایع و زیادبودن درجه حرارت  
ج) شکر زیادازحد      د) زدن کم تخم مرغ

23- علت زبر بودن کیک چیست ؟

الف) زیادزدن شکر و کره      ب) زیادازحدزدن مایع      ج) کم زدن شکر و کره      د) سفت بودن مایع

24- بودرسفیدرنگی است که در پف کردن خمیر هنگام پخت مؤثر است ؟

الف) وانیل      ب) جوهر لیمو      ج) مایع خمیر      د) بکینگ پودر

25- آب یک پرتقال متوسط چه اندازه ای است ؟

الف) تا فنجان      ب) فنجان      ج) فنجان      د) فنجان

26- یک فنجان اندازه گیری چندلیتر است ؟

الف) لیتر      ب) لیتر      ج) لیتر      د) لیتر

27- چه زمانی میتوانیم بگوئیم خامه فرم گرفته است ؟

الف) زمانی که از حالت اصلی خارج شود      ب) زمانی که خط همزن روی آن بیفتد  
ج) زمانی که باخاک قند مخلوط شود      د) زمانی که باژلاتین مخلوط شود

28- اسپاچول چیست ؟

الف) کار دک      ب) گردونه      ج) لیسک      د) قیف

29- مواد اصلی کیک اینگلسی؟

الف) تخم مرغ - شکر - روغن جامد - روغن مایع - شیر - BP - کاکائو - آرد شکر

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

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

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

30- کرمهای دکور چگونه استفاده می شوند؟

الف) کرمهای مابین کیک      ب) کرمهای روی دسر

ج) کرمهای روی شیرینی      د) تزئینات