

کیک ساز ترساز

1- چنانچه فر سرد بوده و کیک به آرامی پخته است باعث بروز چه مشکلی در کیک می شود؟

- الف) مواد مخصوص بکینگ پودر به خوبی مخلوط شده است. (ب) کف قالب کج و شیب دار است.
ج) تراز نبودن فر و یا پنجره فر (د) باعث زبری بافت کیک و فرو رفتگی وسط کیک می شود.

2- اگر میزان آرد مورد استفاده برای پخت کیک زیاد و مایعات مورد استفاده کم باشد پخت مشکل چطور می شود؟
الف) قسمت وسط کیک بالا آمده (گنبدی شکل) و ترک خورده است. (ب) کیک بافت زبری داشته و وسط آن فرو رفته است.
ج) رویه کیک شیب دار و کج است. (د) مشکلی در پخت به وجود نمی آید.

3- دلیل اینکه کیک منسجم نبوده و خرد می شود چیست؟

- الف) مواد بیش از حد مخلوط شده است. (ب) دمای فر زیاد بوده است.
ج) میزان شکر و بکینگ پودر مورد استفاده زیاد بوده است و کیک به صورت داغ و سریع از قالب خارج شده است.
د) میزان آرد مورد استفاده زیاد بوده است.

4- چنانچه دیواره های قالب تیره رنگ است رنگ کیک چطور می شود بعد از پخت؟

- الف) پوسته کیک روشن می شود. (ب) پوسته کیک تیره شده.
ج) تغییری در رنگ ایجاد نمی شود. (د) مغز کیک قهوه ای سوخته می شود.

5- یکی از دلایل مهم و اساسی که روی کیک شیب دار و کج می شود چیست؟

- الف) اندازه ی قالب نسبت به مواد اولیه کوچک بوده است.
ب) میزان شکر و بکینگ پودر مورد استفاده زیاد بوده است.
ج) مواد بیش از حد مخلوط شده است. (د) مواد مخصوص بکینگ پودر به خوبی مخلوط نشده است.

6- یک پیمانه آرد و یک پیمانه روغن چند گرم است؟

- الف) آرد 100 گرم و روغن 150 گرم (ب) آرد 150 گرم و روغن 100 گرم
ج) آرد 250 گرم و روغن 150 گرم (د) آرد 100 گرم و روغن 250 گرم

7- در هنگام پخت کیک کدام قسمت از تخم مرغ است که باعث پف کردن خوب کیک می شود چرا؟

- الف) زرده تخم مرغ پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شود.
ب) سفیده تخم مرغ پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شود.
ج) زرده و سفیده تخم مرغ با هم پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شود.
د) سفیده به همراه وانیل پس از زدن کف می کند و هوا را درون خود نگه می دارد و باعث پف کیک می شود.

14- برای پخت شیرینی لطیفه درجه حرارت و مدت پخت آن چقدر باید باشد؟

- الف) 230 درجه سانتیگراد به مدت 25 دقیقه. (ب) 220 درجه سانتیگراد به مدت 20 دقیقه.
ج) 200 درجه سانتیگراد به مدت 25 دقیقه. (د) 180 درجه سانتیگراد به مدت 20 دقیقه.

15- اگر خمیر اکلر سفت شود چه باید کرد؟

- الف) آب اضافه می کنیم. (ب) روغن اضافه می کنیم.
ج) تخم مرغ اضافه می کنیم. (د) شیر اضافه می کنیم.

16- وقتی نان های اکلر را در فر قرار می دهیم تا چه مدت در آن را نباید باز کرد؟

- الف) 30 دقیقه اول (ب) 15 تا 20 دقیقه اول
ج) 10 دقیقه اول (د) 5 دقیقه اول

17- مواد لازم رولت خامه ای کدام است؟

- الف) سفیده تخم مرغ، هل، وانیل، پودر قند. (ب) زرده تخم مرغ، نشاسته ذرت، شکر.
ج) تخم مرغ، هل، نشاسته، پودر قند. (د) تخم مرغ، آرد، شکر، وانیل، خامه، خاکه قند.

18- زمان پخت رولت چند دقیقه است و با چه درجه ای باید باشد؟

- الف) 15 تا 20 دقیقه 180 درجه سانتیگراد. (ب) 10 تا 15 دقیقه 180 درجه سانتیگراد.
ج) 7 تا 12 دقیقه 160 درجه سانتیگراد. (د) یکساعت و 150 درجه سانتیگراد.

19- برای تهیه کرم پا سیب از چه موادی باید استفاده کرد؟

- الف) شیر، شکر، تخم مرغ، آرد و وانیل و خامه. (ب) شیر، شکر، آرد، وانیل، خامه.
ج) شیر، شکر، زرده تخم مرغ، وانیل و خامه. (د) شیر، شکر، زرده تخم مرغ، نشاسته ذرت، خامه.

20- مواد لازم جهت تهیه کرم شکلات کدام مورد است؟

- الف) شیر، آرد، کاکائو، شکر، وانیل، خامه. (ب) شیر، نشاسته ذرت، کاکائو، شکر، وانیل، خامه.
ج) شیر، تخم مرغ، کاکائو، شکر، وانیل، خامه. (د) شیر، زرده تخم مرغ، کاکائو، شکر، وانیل، خامه.

21- در تهیه چه شکلاتی از چربی کاکائو استفاده می شود؟ (ب -)

- الف) شکلات سفید (ب) شکلات کم شیرین (ج) شکلات شیری (د) شکلات تیره

22- شکلاتی که بدون شیر و با 35 درصد کاکائو به کار می رود؟

- الف) شکلات سفید (ب) شکلات کم شیر (ج) شکلات شیری (د) شکلات تیره

23- برای تزئین شیرینی های تر از چه میوه هایی بهتر است استفاده کنیم؟

- الف) میوه های تازه و رسیده و بدون لک.
ب) از هر نوع میوه ای می توان استفاده کرد.
ج) میوه های رسیده و نرم شده.
د) از میوه های نیم رس و کال.

24- اگر سفیده ها در شیرینی لطیفه پف نکرد علت آن چیست؟

- الف) چرب بودن همزن و سری همزن.
ب) کم بودن وانیل.
ج) کم بودن سفیده.
د) کم بودن وانیل و چرب بودن ظرف.

25- گرمای رولت زیاد باشد چه می شود؟

- الف) رولت خشک می شود
ب) رولت خوب پخته نمی شود.
ج) رولت بسته نمی شود.
د) رولت قهره ای می شود.

26- ماکات کردن یعنی چه؟

- الف) فرو بردن شیرینی در شکلات ذوب شده را ماکات کردن گویند.
ب) خامه را زدن روی سطح کیک
ج) خامه را رنگی کردن و روی سطح کیک مالیدن.
د) پوشش باخیر، ریسپان.

27- آیا روی تمام قسمت های شیرینی تر برشی خامه زده می شود؟

- الف) روی تمام قسمت ها خامه زده می شود.
ب) فقط روی سطح شیرینی خامه زده می شود.
ج) روی دیواره ها و رویه آن خامه زده می شود.
د) روی دیواره ها خانه زده می شود.

28- میوه را برای تزئین می توان و قرار داد؟

- الف) در شربت غلیظ و شکر درشت.
ب) در شربت و ژله.
ج) ژله و شکر.
د) در شکر و شربت.

29- شیرینی تر را چند لایه برش می زنیم؟

- الف) دو لایه.
ب) دو تا سه لایه.
ج) چهار لایه.
د) 5 لایه.

30- مرنگ ترکیبی از چیست؟

- الف) سفیده تخم مرغ ، آرد گندم
ب) سفیده تخم مرغ ، وانیل
ج) سفیده تخم مرغ و پودر قند
د) تخم مرغ کامل و پودر قند