

1- کدامیک از موارد زیر در کیک اسفنجی بکار نمی رود.

الف) روغن ✓ ب) سفیده تخم مرغ ج) زرده تخم مرغ د) شکر

2- علت چسبندگی رویه کیک چیست؟

الف) بعلت خوب مخلوط نشدن مواد ب) بعلت زیاد زدن سفیده تخم مرغ

✓ ج) به علت پختن کیک در کمتر از زمان مقرر د) به علت زیادی شکر

3- پودر آگار آگار چه مصرفی دارد؟

الف) برای شیرین شدن شیرینی ب) برای پوک شدن کیک

✓ ج) برای پف کردن سفیده د) برای تزئین کیک و تارت

4- پنیر خامه ای در کدام کیک مورد استفاده قرار می گیرد؟

الف) کیک فرانسوی ✓ ب) چیزکیک ج) کیک بادام د) کیک بستنی

5- مواد لازم خمیر فوندانت؟

✓ الف) ژلاتین - آب سرد - گلوکز - گلسیرین - پودر قند - رنگ خوراکی

ب) نشاسته ذرت - گلوکز - گلسیرین - پودر قند - رنگ

ج) ژلاتین - آب سرد - نشاسته ذرت - روغن مایه - پودر قند - رنگ

د) پودر آگار آگار - پودر قند - گلسیرین - گلوکز - رنگ خوراکی

6- مواد لازم خمیر ماریسیپان؟

الف) بادام با پوست - پودر قند سفید - تخم مرغ - اسانس بادام

ب) پودر بادام سفید - شکر ریز - پودر قند - سفیده تخم مرغ - اسانس بادام

✓ ج) پودر بادام - پودر قند - تخم مرغ - گلوکز - اسانس - بادام - آبمیوه

د) پودر بادام - پودر قند - زرده - گلاب - اسانس بادام

7- مواد لازم تهیه کرم کاناش؟

الف) خامه - شکلات - روغن ب) شکلات - آب - خامه

ج) خامه - شکلات د) شکلات - خامه - شربت

8- برای تزئین روی کیک از کدامیک از وسایل زیر استفاده می شود؟

الف) لیسک ✓ ب) قیف و انواع ماسوره ج) لیسک و ماسوره د) همزن و لیسک

9- در تهیه دسر ها چگونه از ورق ژلاتین استفاده می کنیم؟

الف) همراه با شکر - زرده خوب میزنیم و سپس گرم می نمائیم. ب) آب جوش حل کرده بن ماری می نمائیم.

✓ ج) با شیر مخلوط کرده سپس گرم می کنیم. د) در آب سرد قرار داده سپس با کمی آب گرم بن ماری می کنیم.

- 10- تارت ها و پای ها جزء کدام یک از دسته های زیر می باشد؟  
 الف) جزء شیرینی های خشک ✓ (ب) هر دو دسر هستند (ج) جزء شیرینی های تر (د) جزء کیکها هستند
- 11- برای تهیه نان خامه ای بهتر است تخم مرغهای آنرا:  
 الف) فقط یکی اضافه کنیم. ✓ (ب) دانه دانه اضافه می کنیم.  
 ج) ابتدا زرده را اضافه می کنیم. (د) ابتدا سفیده را اضافه می کنیم.
- 12- جهت کشدار شدن بستنی از کدامیک از مواد زیر استفاده می گردد؟  
 الف) کرم تارتار (ب) نمک میوه (ج) ثعلب ✓ (د) آگار آگار
- 13- چه میوه ای می توانیم در داخل بستنی استفاده کنیم که حالت یخ زدگی پیدا نکند؟  
 الف) توت فرنگ (ب) هلو (ج) موز ✓ (د) آناناس
- 14- در کدامیک از شرایط زیر هنگام پخت کیک در فر را باز نمی کنیم؟  
 الف) کیک که روغن داشته باشد (ب) کیک که شیر داشته باشد  
 ج) کیک که بیکنگ پودر داشته باشد ✓ (د) کیک که آب میوه داشته باشد
- 15- یک پیمانه آرد برابر است با ... ؟  
 ✓ الف) 125 گرم (ب) 150 گرم (ج) 200 گرم (د) 175 گرم
- 16- اکلر نام چه نوع شیرینی می باشد؟  
 الف) رولت (ب) لطیفه (ج) نان خامه ای ✓ (د) شیرینی خشک
- 17- مواد لازم لطیفه؟  
 الف) آرد، تخم مرغ (ب) آرد، شیر، تخم مرغ  
 ج) آرد، شکر، تخم مرغ، پودر قند، وانیل، کرم تارتار ✓ (د) آرد، تخم مرغ، پودر قند
- 18- کدام مورد با بقیه متفاوت است؟  
 الف) اکلر (ب) نان کلمی (ج) نان خامه ای (د) نان چای ✓
- 19- مرننگ در تزئین کیک چگونه تهیه می شود؟  
 الف) پخت روی گاز (ب) با حرارت زیر فر ✓ (ج) بن ماری (د) گریل
- 20- برای تهیه کیک و شیرینی دمای تخم مرغ کدامیک از شرایط زیر را باید دارا باشد؟  
 الف) سرد باشد ✓ (ب) هم دمای محیط باشد (ج) گرم باشد (د) تخم مرغ زده شده باشد.

21- قالب پاند کیک چگونه قالبی است؟

الف) دایره (ب) میان تهی (ج) قلب (د) مکعب مستطیل دیواره بلند ✓

22- کدامیک از موارد زیر اگر زیاد مصرف شود سمی است؟

الف) هل (ب) دارچین (ج) وانیل (د) پوست پرتقال

23- برای تزئین کیک از کدام مورد استفاده نمی شود؟

الف) بستنی (ب) فوندانت (ج) خامه (د) مارسپیان

24- برای اینکه کیک خامه ای هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟

الف) کارد مورد استفاده را چرب کرد (ب) کارد مورد استفاده را در آب سرد زده شود ✓

ج) کارد مورد استفاده در آب گرم زده شود (د) کارد مورد استفاده را با حرارت گرم نمود

25- کاربرد صفحه گردون چیست؟

الف) برای آماده کردن مایه کیک (ب) برای خنک کردن کیک است.

✓ ج) برای تزئین و صاف کردن کیک است (د) برای ریختن مایه کیک در قالب است

26- در مدت پخت کیک تا چند دقیقه اول در فر را باز نمی کنیم؟

✓ الف) 30 دقیقه (ب) 35 دقیقه (ج) 10 دقیقه (د) پس از سپری شدن  $\frac{3}{4}$  زمان پخت

27- کدامیک از موارد زیر برای تهیه کیک پنیر مناسبتر می باشد؟

✓ الف) پنیر خامه ای (ب) پنیر گودا (ج) پنیر پیتزا (د) پنیر ایرانی

28- مواد لازم پای سیب چیست؟

✓ الف) آرد، تخم مرغ، روغن، شکر، سیب، دارچین، وانیل

ب) آرد، کره، نمک، آب، دارچین، سیب، شکر، آبمیوه

ج) آرد، بکین پودر، روغن مایع، سیب، تخم مرغ

د) آرد، تخم مرغ، کره، سیب، شکر

29- در تهیه کیک اسفنجی زرده با کدامیک از مواد زیر زده می شود؟

الف) آب (ب) بیکنگ پودر (ج) وانیل (د) شکر ✓

30- کیک های کره ای را چگونه نگهداری می کنیم؟

الف) در جای گرم (ب) ظرف دربسته ✓ (ج) کیسه نایلون (د) در هوای آزاد