

## کیک ساز و تر ساز

۱- برای شستشوی هل بهتر است آنها را .....

۱. در یک آبکش ریخته و پس از شستشو روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود

۲. چند ساعت در آب خیس کرد و بعد در آبکش ریخته تا کاملاً آب آن خارج شود

۳. دانه های هل را از پوست جدا کرده و آنها را شستشو داد و روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود

۴. پوست هل را از دانه جدا کرده و آنها را شستشو داد و روی یک پارچه نخی آنها را خشک نمود

۲- برای اندازه گیری مایعات باید از:

۱. از پیمانه های مدرج استفاده کرد و یا براساس لیتر محاسبه کرد ۲. براساس لیتر محاسبه کرد

۳. از پیمانه های اندازه گیری استفاده کرد ۴. از قاشق های اندازه گیری استفاده کرد

۳- برای آسیاب کردن نارگیل چه باید کرد؟

۱. نارگیل را در یخچال قرار داد و بعد آن را آسیاب کرد

۲. نارگیل را به مدت چند ساعت در فریزر قرار داد و بلافاصله در آسیاب برقی ریخته و در حد روشن و

خاموش شدن نارگیل را آسیاب می کنیم

۳. نارگیل را باید به مدت کمی در فریزر قرار داد و بعد با رنده آن را رنده کرد

۴. نارگیل را به همراه کمی شکر آسیاب می کنیم

۴- در مخلوط کردن مواد کدام گزینه نادرست است؟

۱. شکر و کره را هر چقدر بیشتر بزنیم کیک و شیرینی بهتر می شود

۲. تخم مرغ و شکر را هر چقدر با میکسر خوب بزنیم کیک و شیرینی بهتر می شود

۳. شکر و کره ذوب شده را باید زیاد بزنیم تا کیک و شیرینی بهتر شود

۴. آرد را در آخر نباید زیاد بزنیم تا کیک و شیرینی بهتر شود

۵- الک کردن آرد به چه عللی می باشد؟

۱. آرد سفیدتر می شود

۲. بازدهی خمیر افزایش می یابد مخمرها و باکتری ها از بین می روند

۳. بوی نا و کپک زدگی آرد کاهش می یابد و در صد رطوبت آرد به میزان کمی کاهش می یابد

۴. آرد پوک می شود

۶- زدن زرده تخم مرغ در رولت باعث چه می شود؟

۱. بردن بوی تخم مرغ

۲. خوش رنگ شدن و سفید شدن رولت

۳. خوشمزه بودن رولت

۴. پف بهتر رولت

۷- علت ترک خوردن پوسته کیک پس از پخت چیست؟

۱. کافی نبودن هم خوردن مایه و زیاد بودن حرارت

۲. پخت طولانی و شل بودن مایه کیک

۳. گرم بودن خمیر کیک-بکینگ پودر ندارد

۴. شکر زیاد است - زیاد بودن حرارت

۸- در تهیه خمیر فونسه نکته حائز اهمیت چیست؟

۱. سرد بودن مواد تهیه خمیر

۲. ورز دادن زیاد خمیر

۳. کافی بودن تخم مرغ

۴. سرد نبودن تخم مرغ و کره

۹- در تهیه پای ها اصولاً میوه باید به چه صورت در خمیر قرار گیرد؟

۱. میوه بعد از پخت روی خمیر

۲. میوه قبل از پخت روی خمیر

۳. میوه لای دو خمیر قبل از پخت

۴. میوه لابلای چند خمیر قبل و بعد از پخت

۱۰- علت پدیدار شدن خال های قهوه ای تیره رنگ در کیک بعد از پخت چیست؟

۱. خوب مخلوط نشدن روغن در مایه کیک

۲. کهنه بودن تخم مرغ

۳. کهنه بودن وانیل

۴. کهنه بودن بکینگ پودر

۱۱- برای تهیه کیک های شیفون بهتر است از چه قالبی استفاده کنیم؟

۱. قالب دیوار بلند کنگره ای میان خالی

۲. قالب دیواره کوتاه

۳. در سینی لبه بلند کیک را پخت دهیم

۴. قالب دیواره کنگره ای

۱۲- پنجره سیمی چه کاربردی دارد؟

۱. تزئین کیک

۲. خنک کردن کیک

۳. ریختن شکلات روی کیک

۴. تزئین کیک با مارزیپان

۱۳- یکی از عواملی که باعث سفت نشدن سفیده می گردد؟

۱. زیاد بودن سفیده

۲. چرب بودن و خیس بودن ظرف

۳. کم بودن سفیده

۴. سرد بودن سفیده

۱۴- در فرم دادن خامه نکته حائز اهمیت چیست؟

۱. میزان زیاد شکر و سرد بودن خامه

۲. سفت بودن خامه

۳. میزان کم شکر و سرد بودن خامه

۴. ظرف دو جداره

۱۵- برای خوش طعم شدن کرم ها می توان .....

۱. بعد از سرد شدن با خامه فرم گرفته آن را مخلوط کرد

۲. بعد از سرد شدن با کره زده شده آن را مخلوط کرد

۳. مقداری پودر نارگیل با کرم مخلوط کرد

۴. روی حرارت کمی وانیل اضافه کرد

## کیک ساز تر ساز

۱- چه چیز باعث کشدار شدن بستنی می شود؟

۱. ثعلب                      ۲. ژلاتین                      ۳. زیاد هم زدن                      ۴. اضافه کردن خامه

۲- گردونه چیست؟

۱. دستگاهی است برای تزئین شیرینی ها                      ۲. دستگاهی است برای زدن تخم مرغ

۳. دستگاهی است برای زدن بستنی                      ۴. دستگاهی است برای راحت تزئین کردن کیک

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

۱. در اواخر پخت                      ۲. در اوایل پخت                      ۳. در اواسط پخت                      ۴. در هنگام شکر اضافه کردن

۴- ایکلر نام دیگر کدام شیرینی است؟

۱. نان خامه ای                      ۲. شیرینی تر                      ۳. کیک تر                      ۴. کیک اسفنجی

۵- به جای روغن جامد از چه میزان کره می توان استفاده کرد؟

۱. کمتر از روغن جامد                      ۲. برابر با روغن جامد

۳. کمی بیشتر از روغن جامد                      ۴. اصلاً نمی توان بجای روغن استفاده کرد

۶- از نوع کیک های اسفنجی هستند با قطر کم درست می شوند؟

۱. ایکلر                      ۲. کیک خامه                      ۳. کیک میوه ای                      ۴. رولت ها

۷- علت زبر بودن کیک چیست؟

۱. زیاد زدن شکر و کره                      ۲. زیاد از حد زدن مایع                      ۳. کم زدن شکر و کره                      ۴. سفت بودن مایع

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

۱. کرم پاتی سیر                      ۲. کرم دورنگ                      ۳. کرم باواریا                      ۴. کرم کارامل

۹- کرم های دکور چگونه استفاده می شوند؟

۱. کرم های مابین کیک                      ۲. کرم های روی دسر

۳. کرم های روی شیرینی                      ۴. تزئینات

۱۰- گرد سفیدرنگی است که برای زدن سفیده تخم مرغ به کار می رود؟

۱. جوش شیرین                      ۲. کرم دوتارت                      ۳. پودر ژله                      ۴. کرم تارتار

۱۱- اسپاچول چیست؟

۱. کاردک                      ۲. گردونه                      ۳. لیسک                      ۴. قیف

۱۲- چه زمانی می توانیم بگوییم خامه فرم گرفته است؟

۱. زمانی که از حالت اصلی خارج شود                      ۲. زمانی که خط همزن روی آن بیفتد

۳. زمانی که با خاک قند مخلوط شود                      ۴. زمانی که با ژلاتین مخلوط شود

۱۳- تشکیل یک قشر تخم مرغ در ته کیک علت آن کدام است؟

۱. زمختی کیک                      ۲. پف نکردن کیک

۳. زرده به حد کافی زده نشده است                      ۴. چسبندگی کیک

۱۴- در هنگام زدن خامه کدام مورد تأثیر روی زمان فرم گرفتن خامه دارد؟

۱. دمای محیط                      ۲. اندازه سفیده ها

۳. اندازه پودر قند                      ۴. مخلوط کردن سفیده با شکر

۱۵- عوامل مؤثر بر محیط یک کارگاه را نام ببرید؟

۱. دما، نور، باکتری                      ۲. نور، رطوبت، باکتری

۳. فیزیکی، فیزیولوژیکی، شیمیایی                      ۴. رطوبت، مواد شیمیایی، مواد فیزیکی

۱۶- مواد لازم کیک اسفنجی کدام گزینه صحیح است؟

۱. آرد، شکر، وانیل

۲. تخم مرغ، آرد، بکینگ پودر

۳. تخم مرغ، آرد، شکر، وانیل

۴. تخم مرغ، وانیل، بکینگ پودر

۱۷- مواد دارویی و شیمیایی را هرگز.....

۱. در بطری های پلاستیکی قرار دهیم

۲. در بطری های نوشابه و شیشه های رنگی قرار ندهید

۳. در شیشه های رنگ تیره قرار دهیم

۴. در قوطی دربسته قرار دهیم

۱۸- کف کارگاه شیرینی پزی بهتر است ..... باشد و دیواره های تازیر سقف.....باشد.

۱. سنگ کاغذ دیواری

۲. موکت کاغذ دیواری

۳. کاشی موزاییک

۴. موزاییک یا سنگ کاشی