



# نمونه سؤالات:

## آشنایی با کروویو

کد استاندارد: ۵۱۲۰۱۰۶۷۰۱۸۰۰۰۱

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت  
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- کاربرد مایکروویو در صنایع غذایی چیست؟

الف- خشک کردن ، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون

ب- غیر فعال نمودن آنزیمهای فاسد کننده در مواد غذایی

ج- خشک کردن ، پاستوریزاسیون

د- خشک کردن ، پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون ، غیر فعال نمودن آنزیمهای فاسد کننده در مواد غذایی

۲- با توجه به آمار سال ۱۹۹۰ بیشترین درصد استفاده از ماکروویو در چه کشورهای می باشد ؟

الف- انگلستان - آمریکا

ب- انگلستان - آلمان

ج- آمریکا- ژاپن - هلند

د- آمریکا - ژاپن - انگلیس - آلمان

۳- در حال حاضر چند درصد از کشورهای پیشرفته صنعتی از ماکروویو استفاده می کنند ؟

الف- ۷۰

ب- ۸۰

ج- ۸۵

د- ۹۰

۴- اجاق ماکروویو چیست؟

الف- ابا استفاده از امواج الکترو مغناطیسی پخت غذا را انجام می دهد .

ب- با استفاده از امواج رادیو اکتیو پخت غذا را انجام می دهید

ج- با استفاده از امواج الکترو نیکی پخت غذا را انجام می دهید

د- با استفاده از المنت پخت غذا را انجام می دهد .

۵- در ماکروویو حرارت و گرما برچه اساسی تولید می شود ؟

الف- ادر اثر برخورد امواج مغناطیسی به مولکول های آب موجود در ماده غذایی تولید می شود.

ب- در اثر انتقال گرما از طریق المنت به مواد غذایی تولید میشود

ج- در اثر تبدیل الکترونیکی به مولکولهای آب موجود در ماده غذایی تولید میشود

د- در اثر برخورد امواج الکترو رادیویی به مولکول های گرما تولید میشود

۶- تفاوت پخت متداول و ماکروویو چیست؟

الف- پخت متداول از درون ماکروویو مواد غذایی انجام میشود و ماکروویو و برعکس

ب- پخت متداول از منبع حرارتی خارجی به ماده غذایی وارد میشود و ماکروویو از روی مواد غذایی

ج- پخت متداول از منبع حرارت خارجی به ماده غذایی وارد میشود و ماکروویو در داخل خود مواد غذایی

د- پخت متداول از خارج از مواد غذایی و ماکروویو از زیر مواد غذایی

۷- در پخت غذا با ماکروویو به آب و روغن .... نیاز داریم .

الف- بیشتری

ب- کمتری

ج- به یک اندازه

د- خیلی زیاد

۸- در ماکروویو از امواج الکترو مغناطیسی ( موج رادیویی ) با طول موج کوتاه و فرکانس زیاد مشابه امواج ماکروویو برای فرستنده های ..... و ..... استفاده می شود

الف- رادیویی

ب- تلفن های همراه

ج- رادیویی و تلفن های همراه

د- رادیویی- الکترونیکی

۹- از خواص امواج ماکروویو این است که از ..... عبور می کند و توسط مواد غذایی جذب می شود.

الف- فلز، کاغذ، چینی

ب- چوب و مواد پلاستیکی

ج- چوب و فلز و سرامیک

د- کاغذ شیشه چینی و سرامیک. مواد پلاستیکی و چوب

۱۰- چند نوع ماکروویو داریم .

الف- ساده -گریل دار

ب- ساده - کانویکشن

ج- ساده - بخار چز

د- ساده -گریل دار -حرارتی -بخار پز

۱۱- در صورتیکه دستور غذا را نصف کردید چه مدت از زمان پخت را کم می کنیم ؟

الف- ۱,۵ زمان پخت را کم می کنیم

ب- ۱,۳ زمان پخت را کم می کنیم

ج- نصف می کنیم

د- ۱,۴ زمان پخت را کم می کنیم

۱۲- با زدن کدام دکمه دستور کاملا پاک میشود؟

الف- control

ب- enter

ج- start

د- stop

۱۳- کلیدی که دستورالعمل های دستگاه به وسیله آن انجام میشود ؟

الف- control

ب- enter

ج- start

د- Function

۱۴- در مرحله پیش گرما دهی از کدام ابزار بکار می بریم؟

الف- پایه بلند

ب- پایه کوتاه

ج- بلند و کوتاه

د- از سینی پیرکس استفاده میشود

۱۵- جهت یخ زدایی مواد کدام گزینه صحیح می باشد؟

الف- اقلیه مواد باید از پلاستیک در آمده باشد

ب- مواد غذایی درون ظرف پلاستیک قرار داده شود

ج- نیاز به زیرو رو کردن مرغ و ماهی .... نیست

د- نان را با START گرم می کنیم

۱۶- از کدام درجه جهت پخت نیمرو در مایکروویو استفاده میشود؟

الف- 720 W

ب- 600 W تا ۷۲۰

ج- 360 W

د- 180 W

۱۷- جهت برشته کردن مواد غذایی از چه قسمت دستگاه مایکروویو استفاده میشود؟

الف- مایکرو

ب- پخت ترکیبی

ج- گریل

د- بخارپز

۱۸- چند نوع پخت در ترکیب مایکرو و گریل داریم؟

الف- ۷

ب- ۴

ج- ۵

د- ۶

۱۹- بهترین ظروف برای ماکروویو .... است.

الف- پلاستیکی

ب- چوبی و فلزی

ج- ظروف پیرکس ، شیشه ای و

د- فقط سرامیک

۲۰- با چه وسیله ای فر را تمیز می کنید؟

الف- دستمال مرطوب آغشته به کمی مایع ظرفشویی

ب- دستمال خشک و مایع ظرفشویی

ج- دستمال آغشته به ماده ضد عفونی

د- دستمال مرطوب

۲۱-در قسمت ماکروویو غذا باید در چه ظرفی قرار ندهیم؟

الف- کاملاً درب بسته

ب- بدون درب

ج- نیمه باز

د- ظرف مخصوص

۲۲-جهت جلوگیری از آب انداختن نان از چه حالتی استفاده میشود؟

الف- CO3

ب- CO2

ج- CO4

د- CO1

۲۳-پیش گرمادهی شیرینی زبان گربه ای چند درجه است ؟

الف- ۱۵۰

ب- ۱۸۰

ج- ۱۶۰

د- ۱۲۰

۲۴-از چه ظرفی جهت پخت برشتوکی آرد نخودچی استفاده میشود؟

الف- گود

ب- پیرکس لبه دار

ج- سفال

د- مسطح

۲۵-موادلازم جهت پختن دسر نسکافه در ماکروویو را نام ببرید؟

الف- نسکافه -شکر -وانیل -آب -پودر ژلاتین -زرده تخم مرغ

ب- نسکافه -شکر- وانیل -آب -زرده تخم مرغ

ج- نسکافه -شکر -زرده تخم مرغ -ژله

د- زرده تخم مرغ -نسکافه -شکر -وانیل

۲۶-بعداز پخت کامل دسر نسکافه در مایکروویو دسر را در چه قسمت از دستگاه قرار می دهیم؟

الف- در مایکروویو به حالت گریل

ب- در مایکروویو به حالت بخارپز

ج- در یخچال تا کرم سفت شود

د- در مایکروویو با قدرت ۲۰ درصد

۲۷-برای پختن کرم شکلاتی مغزدار در مایکروویو از چه آردی استفاده می کنیم .

الف- آرد سفید

ب- آرد ذرت

ج- آرد با سبوس

د- آرد برنج

۲۸- دلیل جلوگیری از زدن اسپری به صورت مستقیم در فر چه می باشد؟

الف- نفوذ در حفره ها باعث خرابی قسمتهای مختلف میشود

ب- ایجاد لکه بر روی دیواره ها می کند

ج- باعث ایجاد حفره در دیوار می شود

د- نفوذ در حفره و ایجاد لکه بر دیواره می کند

۲۹- به چه دلیل از ظروف فویل آلومینیومی و ظرفهای یا قوطی کنسرو و فلزی نمی توان استفاده کرد؟

الف- قوس الکترونیکی بوجود می آید

ب- امواج را عبور نمی دهد

ج- غذا بخوبی پخته نمی شود

د- میکروویو را کشف نمی کند

۳۰- اگر ظرف در بخار جمع شود مثله ظروف سر پوشیده لازم است به چه صورت از فر خارج شود؟

الف- با دستگیره

ب- با فویل

ج- بدون دستگیره

د- بدون فویل

۳۱- کدام گزینه بهتر است در ماکروویو پخته نشود؟

الف- سوپ

ب- مرغ

ج- کله پاچه

د- ماهی

۳۲- کدام گزینه در ماکروویو باعث آتش سوزی می شود؟

الف- پخت ران

ب- پخت کله پاچه

ج- ساقه سبزی

د- ماهی

۳۳- برای جلوگیری از آسیب دیدن دیواره دستگاه ماکروویو چه موقع دستگاه را خاموش کنیم؟

الف- قبل از گذاشتن ظرف غذا

ب- بستگی به نوع غذا دارد

ج- بعد از گذاشتن غذا

- د- بعد از پخت غذا و سرد شدن دستگاه
- ۳۴- کدام ویژگی در محیط کار فرد رامتخصص و کاردان نشان می دهد؟
- الف- بهبود ویژگی های فردی
- ب- تقویت ویژگی های اجتماعی
- ج- تمرین و تلاش- روابط انسانی
- د- بهبود ویژگی های فردی- تقویت ویژگی های اجتماعی - تمرین و تلاش- روابط انسانی
- ۳۵- در کارگاههای قنادی و آشپزی رفتار حرفه ای چگونه می باشد؟
- الف- فقط آشنایی با یک حرف کافی می باشد
- ب- نحوه تدریس مد نظر نمی باشد
- ج- جهت آشنایی با اکادمیک و پراکتیکال با این هنر و رسیدن پیشرفتها و ارتفاع شغلی پیشرفت داشته باشند
- د- فقط تجربه کاری کافی می باشد
- ۳۶- یکی از پایه های اصلی رقابت های کشورهای توسعه یافته چیست؟
- الف- تلاش به نیل به سطح بهره وری بالا
- ب- رسیدن به اقتصاد کشورهای دیگر
- ج- رقابت مثبت با کشورهای دیگر
- د- رسیدن به ثروت از طریق کارخانجات پیشرفته
- ۳۷- مهمترین اهداف ارگونومی چیست؟
- الف- ایمنی , بهداشت
- ب- تولید
- ج- تولید و بهره وری
- د- ایمنی , بهداشت , تولید , بهره وری
- ۳۸- پاشیدن نمک بر روی غذا باعث چه چیزی می شود ؟
- الف- رطوبت غذا گرفته میشود سفت و غیرلذیذ میشود
- ب- زودتر می پزد
- ج- سفت و لذیذ
- د- دیرپز میشود
- ۳۹- جهت پخت و برشته کردن سطوح مواد از چه ترکیبی استفاده میشود؟
- الف- مایکرو: CO1 گریل ۱
- ب- مایکرو: CO4 گریل ۱ و ۲ و ۳
- ج- مایکرو کانوکشن
- د- مایکرو CO5
- ۴۰- چه مقدار از سوپ ورمیشل را در غذاساز له می کنیم ؟
- الف- یک سوم

ب- یک دوم

ج- دو سوم

د- یک چهارم

۴۱- برای پخت خورشت فسنجان در میکروویو مغز گردو باید به چه صورتی باشد؟

الف- خورد شده تکه های کوچگ

ب- خورد شده تکه های بزرگ

ج- چرخ شده

د- خورد نشده

۴۲- برای پختن ته چین مرغ در میکروویو نیاز به آبکش کردن برنج داریم؟

الف- بله

ب- خیر

ج- برنج باید کاملا پخته و دم کشیده باشد

د- برنج را فقط خیس می کنیم

۴۳- برای پختن ته چین مرغ در میکروویو چرا در مرحله ی آخر دستگاه را در حالت گریل قرار می دهیم؟

الف- برای طلایی شدن سطح برنج

ب- برای پخت بیشتر

ج- برای مغز پز شدن ته چین

د- برای خشک شدن سطح برنج

۴۴- برای پختن سوپ جو هویج رنده شده را به چه مقدار آب در ظرف مناسب ریخته و در دستگاه قرار می دهیم؟

الف- با ۳ لیوان آب

ب- ۴ لیوان آب

ج- نصف لیوان آب

د- نیازی به آب نیست

۴۵- زمانیکه سس سفید را آماده کردیم و به سوپ جو اضافه کردیم چه مدت زمان نیاز به پخت دارد؟

الف- ۲-۳ دقیقه

ب- ۵-۶ دقیقه

ج- ۱۵ - ۲۰ دقیقه

د- ۱۰ دقیقه

۴۶- کدام مورد در پخت پیتزا صحیح می باشد؟

الف- همه مواد را روی خمیر گذاشته و در دستگاه می گذاریم

ب- خمیر را به تنهای می گذاریم

ج- خمیر را به تنهای روی سه پایه فلزی می گذاریم

د- قدرت دستگاه ۵۰ درصد باشد



۴۷- سطح خمیر پیتزا را به چه موادی می پوشانیم؟

الف- رب گوجه

ب- سس گوجه فرنگی

ج- سس گوجه و پنیر پیتزا

د- گوشت چرخشی

۴۸- پخت و گریل پیتزا چند دقیقه طول می کشد؟

الف- ۸ الی ۱۰ دقیقه - ۶۰ درصد

ب- ۱۲ الی ۱۷ دقیقه - ۴۰ درصد

ج- ۶ الی ۸ دقیقه - ۶۰ درصد

د- ۳ الی ۷ دقیقه - ۴۰ درصد

۴۹- برای تهیه فیله ماهی چه موادی لازم است؟

الف- ماهی - شیر - آرد - نان - پنیر - شوید - کره

ب- ماهی - روغن - آردسوخاری - شیر

ج- ماهی - کره - آردسوخاری - شوید

د- روغن زیتون - سیر - ماهی آرد - ماءالشعیر

۵۰- چامین مرغ را میتوان .....پخت.

الف- بدون نودل

ب- با ورمیشل و سویا سس

ج- با نودل

د- فقط با روغن کنجد