



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

برشت و کاپینگ قهوه

کد استاندارد: ۵۱۳۲۱۰۰۰۰۵

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

۱- قهوه در هنگام رست منجر به تشکیل چند نوع ترکیب می شود؟

الف - ۸۰۱

ب - ۸۱۰

ج - ۸۰۰

د - ۸۸۰

۲- کدام یک از مزایای روش فرآوری honey یا عسلی نیست؟

الف - پدید آمدن قهوه شیرین و جذاب

ب - حذر رفت کم آب

ج - حذف شدن اسیدیته در بعضی نمونه ها

د - امکان دادن به کشاورز در تأثیر گذار بودن طعم نهایی

۳- بر روی بیشتر دانه های ربوستا چه رستی انجام می گیرد؟

الف - لایت رست

ب - مدیوم رست

ج - لایت تو مدیوم رست

د - دارک رست یا مدیوم تو دارک رست

۴- کدام یک از گونه های زیر از ارتفاع خود درخت بلندتر است؟

الف - ربوستا

ب - عربیکا

ج - ارتفاع تمامی گونه های درخت قهوه به یک اندازه است.

د - اسپیشیالیته

۵- کدامیک از گونه های زیر در ارتفاع بالاتری رشد می کند؟

الف - ربوستا

ب - اسپیشیالیته

ج - ربوستا

د - ارتفاع تمامی گونه های قهوه یکسان است

۶- کدامیک از موارد زیر جزء انواع دیفکت نمی باشد؟

الف - دانه نابالغ

ب - دانه گچی

ج - تک دانه

د - دانه صدفی

۷- کدام یک از گزینه های زیر مخفف گیلاس تک دانه را نشان می دهد؟

الف- TD

ب- PB

ج- PC

د - CB



۸-سینگل اورجین به چه قهوه ای گفته می شود ؟

الف- بدون دیفکت

ب -با کیفیت

ج -تک گونه

د -تک خاستگاه

۹-دیفکت زدایی به چه معنا است ؟

الف -حذف پوسته خارجی

ب -حذف دانه های معیوب و اشیاء خارجی

ج -حذف لایه های اضافی

د -حذف آلودگی و کثیفی

۱۰-دانه ای نسبتاً گرد که خطی صاف از میان آن رد شده است مشخصه کدام نوع قهوه است ؟

الف -ربوستا

ب -جزء دانه های قهوه نمی باشد.

ج -عربیکا

د -اسپیشیالیتی

۱۱-درختی بلند با شاخ و برگ کم که در حدود ۲ الی ۳ کیلوگرم بار می دهد چه نام دارد ؟

الف -ربوستا

ب -عربیکا

ج -زیستریتو

د -اسپیشیالیتی

۱۲-« این درخت هر ساله در حدود یک پوند یا ۵۰۰ گرم بار می دهد و پر شاخ و برگ است » ، جمله فوق مشخصات کدام درخت است ؟

الف -تمامی گونه های درخت قهوه

ب -عربیکا

ج -ربوستا

د -زیستریتو

۱۳-کدام روش را برای محافظت دانه از کپک زدگی پیشنهاد می کنید ؟

الف-Natural

ب-honey

ج-Dry

د-Washed

۱۴-درونی ترین لایه که به قهوه چسبیده است چه نام دارد ؟

الف-silver esking

ب-pulp

ج-mucilage

د-Parchment

۱۵- تخمیر برای جداسازی کدام لایه از دانه قهوه استفاده می شود ؟

الف- skin

ب- Pulp

ج- Mucilage

د- Parchment

۱۶- کشاورزی در منطقه ای به شدت پر باران اقدام به احداث مزرعه قهوه کرده است ، کدام نوع پروسس اصلاً نباید برای آن کشاورز توصیه شود ؟

الف- Honey

ب- Washed

ج- Wet

د- Natural

۱۷- در تخت های آفریقایی یک کشاورز گیلای های زرد و سبز و قرمز به همراه میزانی برگ وجود دارد . این کشاورز از کدام روش برای برداشت استفاده کرده است ؟

الف- دستی

ب- مکانیزه

ج- صنعتی

د- نیمه دستی

۱۸- کشاورزی به تنهایی و در منطقه ای کم باران اقدام به کاشت درخت قهوه کرده است ، کدام پروسس را به او پیشنهاد می دهید ؟

الف- Washed

ب- Natural

ج- Honey

د- yellow honey

۱۹- کدامیک جزء مزایای فرآوری شسته یا washed است ؟

الف- بالا رفتن شیرینی و طعم میوه ای

ب- حدر رفت کم آب

ج- دیفکت و دانه های معیوب نهایی کمتر است.

د- کشاورز به تنهایی می تواند انجام دهد.

۲۰- میوه ای ترین طعم حاصله در کدام روش فرآوری است ؟

الف- Washed

ب- Honey

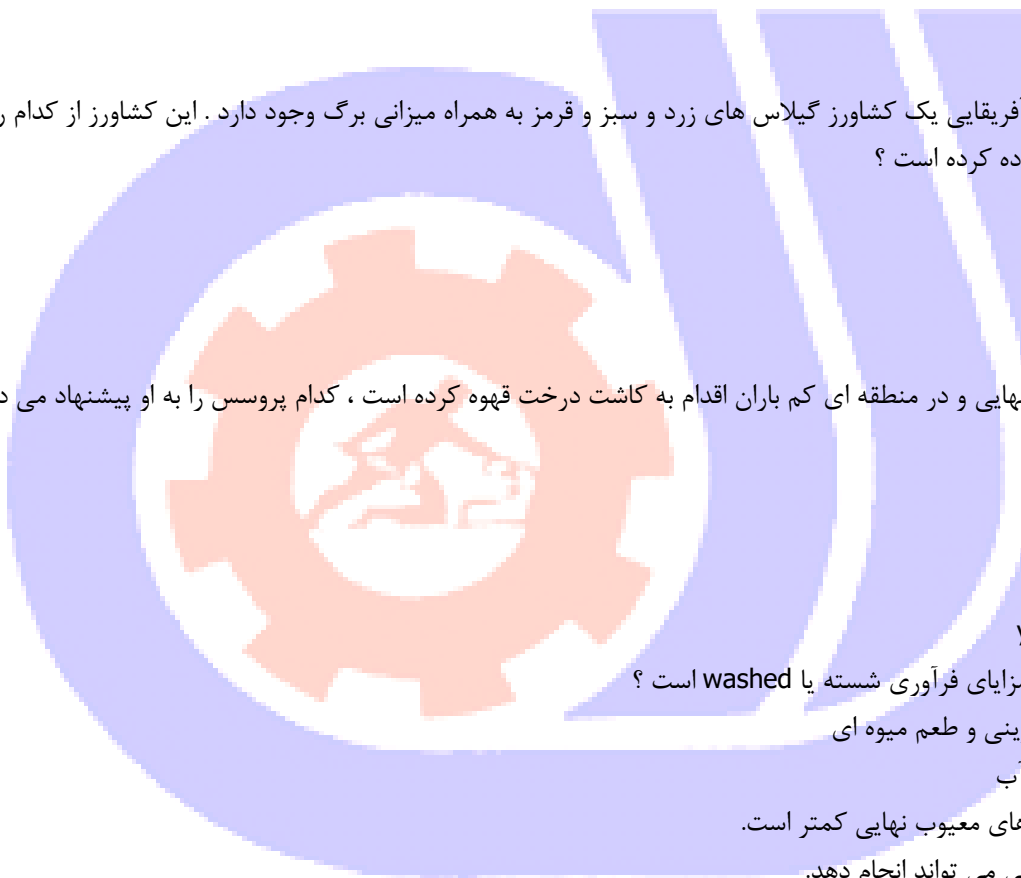
ج- Natural

د- Wet

۲۱- چه میزان رطوبت در نهایت بعد از خشک کردن باید در دانه قهوه باقی بماند ؟

الف- ۴۰-۵۰ درصد

ب- ۸۰-۹۰ درصد



ج - ۳۵-۴۰ درصد

د - ۱۰-۱۵ درصد

۲۲- قدیمی ترین پروسس یا فرآوری دانه قهوه چیست ؟

الف- wet یا خیس

ب- washed یا شسته

ج- honey یا عسلی

د- Natural یا طبیعی

۲۳- میزان کافئین عربیکا چقدر است ؟

الف- ۵/۸-۱/۰ میلی گرم

ب - ۲ میلی گرم

ج - ۵-۱۰ میلی گرم

د - ۱,۵-۱ میلی گرم

۲۴- در این دانه قهوه خطی که در وسط دانه وجود دارد خطی منحنی و S مانند است ؟

الف - لیبیکا

ب - ربوستا

ج - عربیکا

د - در تمامیه دانه های قهوه

۲۵- دانه یا همان هسته مرکزی قهوه چه نامیده می شود ؟

الف- Mucilage

ب- Skin

ج- bean

د - Pulp

۲۶- موسیلاژ در کدام قسمت میوه قرار دارد ؟

الف- در بیرونی ترین لایه

ب - بین پالپ و اسکین

ج - بین پالپ و پارچمنت

د - چسبیده به خود دانه قهوه

۲۷- بهترین نوع برداشت برای اینکه میوه های فقط رسیده برداشت شوند کدام است ؟

الف - در تمام انواع برداشت فقط میوه های رسیده برداشت می شوند.

ب - دستی

ج - مکانیزه

د - نیمه دستی

۲۸- در اکثر کشور های تولید کننده قهوه چند فصل برداشت وجود دارد ؟

الف - ۵ فصل

ب - ۱ فصل

ج - ۴ فصل



د - ۳- فصل

۲۹- میوه نرسیده قهوه چه رنگی است ؟

الف - سبز

ب - زرد

ج - قرمز

د - قهوه ای

۳۰- میوه بیش از حد رسیده دانه قهوه به چه رنگی در می آید ؟

الف - زرد

ب - سبز

ج - قرمز

د - قهوه ای

۳۱- از کدام قسمت قهوه به عنوان کود استفاده می شود ؟

الف - سیلور اسکین یا پوسته نقره ای

ب - دانه قهوه

ج - کاسکارا یا میوه قهوه

د - پوسته بیرونی قهوه

۳۲- کاسکارا به چه معناست ؟

الف - میوه هسته جدا شده قهوه

ب - دانه قهوه

ج - پوست قهوه

د - مایع نرم و لزج بین گوشت و دانه

۳۳- محل رشد کدام دانه قهوه در ارتفاعات بالا است ؟

الف - قهوه در ارتفاعات بالا رشد نمی یابد

ب - لیبیریکا

ج - ربوستا

د - عربیکا

۳۴- کدام نوع قهوه در ارتفاعات پست پرورش میابد ؟

الف - فرانسه

ب - ربوستا

ج - لیبیریکا

د - عربیکا

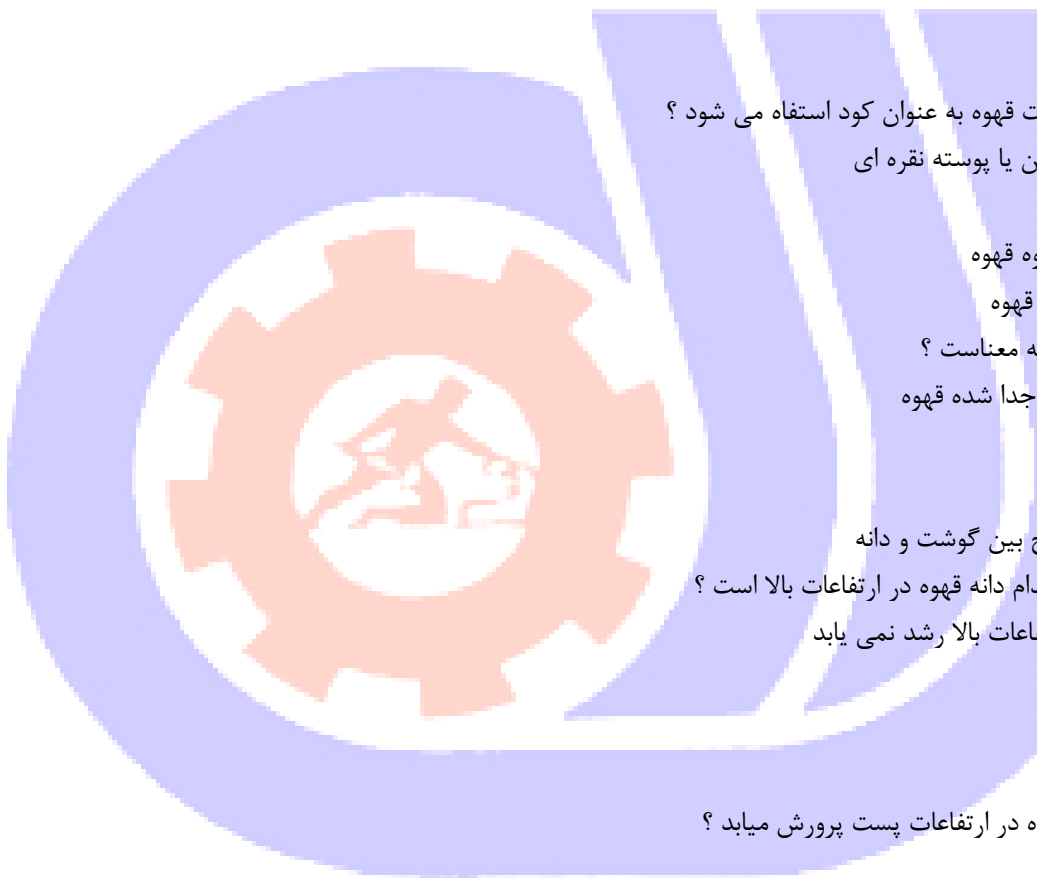
۳۵- « از لحاظ طعمی شبیه عربیکا دارد اما ظاهر آن شبیه به ربوستا می باشد » این ویژگی کدام دان قهوه می باشد ؟

الف - عربیکا

ب - ربوستا

ج - لیبیریکا

د - بورین



۳۶- در چه قرنی قهوه در یمن امروزی به صورت نوشیدنی توسط انسان کشف و مورد استفاده قرار گرفت؟

الف - قبل از میلاد مسیح

ب - قرن ۱۵ میلادی

ج - قرن ۲۱

د - قرن ۳ میلادی

۳۷- از مهم ترین عوامل رشد قهوه چیست؟

الف - گرم و مرطوب بودن هوا

ب - نوع قهوه

ج - نحوه کشت

د - میزان بارش

۳۸- شکوفه درخت قهوه چه رنگ است؟

الف - زرد

ب - صورتی

ج - قرمز

د - سفید

۳۹- دیگسینگ (degassing) به چه معناست؟

الف - جدا کردن میوه یا پالپ از دانه

ب - خشک کردن دانه

ج - حذف دانه های معیوب

د - گاز زدایی

۴۰- چرا در تمامی دستگاه های رستر سیستم کولینگ یا خنک کنندگی وجود دارد؟

الف - زیرا از چسبندگی دانه ها جلوگیری شود

ب - رطوبت گیری یا جذب آب ادامه پیدا نکند

ج - برای تسریع در فرآیند بسته بندی

د - رست یا برشته کاری قهوه همچنان بعد از اتمام حرارت دهی ادامه نیابد.

۴۱- کدامیک از تغییرات دانه در هنگام رست نیست؟

الف - تغییر رنگ و آروما

ب - جذب آب

ج - از دست دادن مواد قندی

د - افزایش حجم

۴۲- بهترین درجه رست قهوه برای اسپرسو ماشین ها چیست؟

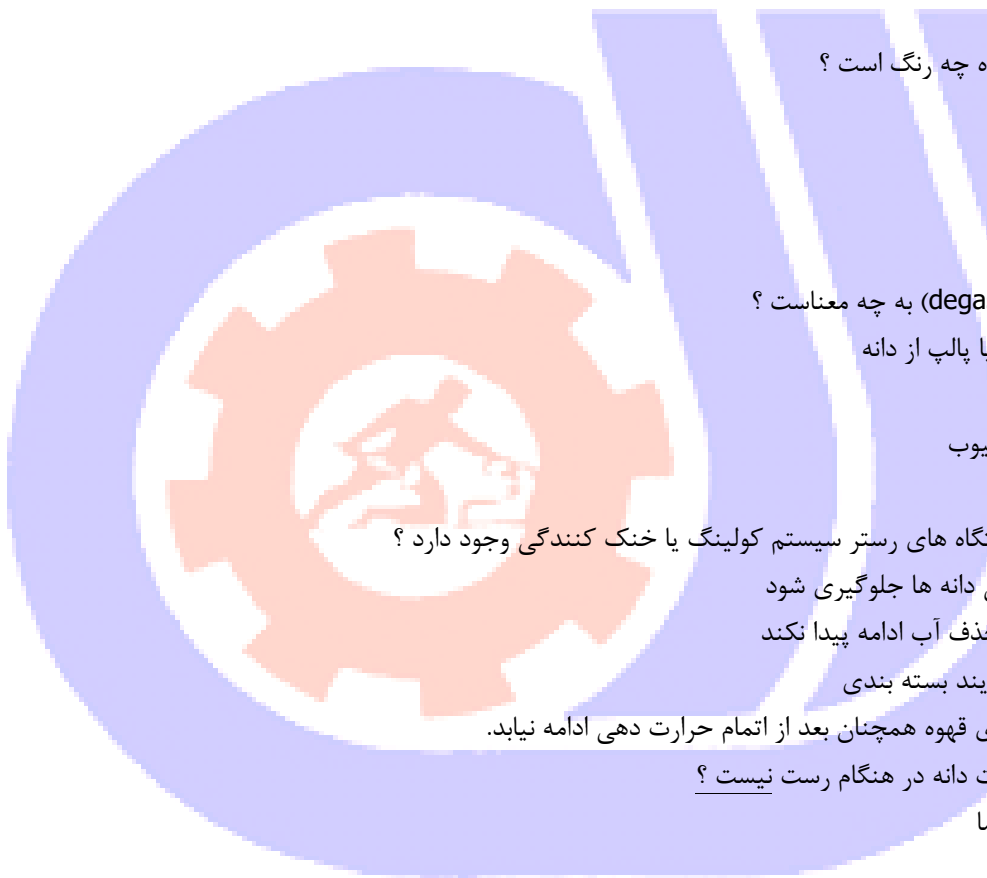
الف - برنت یا سوخته

ب - دارک رست

ج - لایت + مدیوم رست

د - مدیوم + دارک رست

۴۳- بهترین درجه رست قهوه برای بروئینگ کافی ها یا قهوه های دمی چیست؟



الف - برنت یا سوخته

ب - دارک رست

ج - لایت + مدیوم رست

د - مدیوم + دارک رست

۴۴- بهترین درجه رست برای حفظ کیفیت قهوه چیست ؟

الف - لایت رست یا مدیوم رست

ب - رست تیره

ج - رست داده نشده

د - دارک رست

۴۵- تنها لایه ای که تا مرحله قبل از رست به دانه چسبیده کدام یک از گزینه های زیر است ؟

الف - سیلور اسکین یا پوسته نقره ای

ب - موسیلاژ

ج - پالپ

د - پارچمنت

۴۶- در نتیجه افزایش حجم در هنگام رست چه اتفاقی در دانه رخ می دهد ؟

الف - از دست رفتن مواد قندی

ب - شکست یا crack

ج - تغییر رنگ

د - تغییر بو و آروما

۴۷- در هنگام رست رطوبت قهوه از ۱۰ تا ۱۵ درصد به چه درصدی می رسد ؟

الف - ۰/۲ - ۰ درصد

ب - ۵۰- ۷۰ درصد

ج - ۲۰- ۲۵ درصد

د - ۳- ۵ درصد

۴۸- شکست یا crack دوم در نتیجه چه عاملی است ؟

الف - خروج گاز و انبساط

ب - دمای زیاد

ج - فشار محیطی زیاد

د - خروج بخار

۴۹- چند شکست در هنگام رست اتفاق می افتد ؟

الف - ۵ شکست

ب - ۲ شکست

ج - ۱۰ شکست

د - ۲۰ شکست

۵۰- کدام یک جزء راه های مؤثر در کاهش دیفکت آسیب حشرات است ؟

الف - استقرار ظرف هایی حاوی الکل یا عصاره قهوه



- ب - استفاده از مخازن شناور و تمیز کردن دستگاه شستشو
ج - کشت نکردن قهوه در ارتفاعات پایین و در نزدیکی سد و رودخانه یا دریاچه
د - تغذیه خوب رطوبت و زه کشی مناسب
۵۱- بروز این آفت در آب و هوای گرم بیشتر است و با افزایش ارتفاع کاهش می یابد؟

الف - دانه گچی یا سفید

ب - دانه نابالغ

ج - قارچ زدگی

د - آسیب حشرات

۵۲- بهترین راه تشخیص دیفکت آسیب حشرات چیست؟

الف - دانه تغییر شکل داده

ب - رنگ متفاوت دانه

ج - حفره های ریز تیره یا روشن

د - لکه های غیر طبیعی بر روی دانه

۵۳- کدام دیفکت نشان دهنده پردازش ضعیف و درجه بندی پایین کیفیت هستند؟

الف - وجود مواد خارجی - foreign matter

ب - کپک زدگی یا قارچ زدگی - mod

ج - گیلاس های خشک - dried cherry

د - آسیب حشرات - severe insect damage

۵۴- دیفکت زیر چه نام دارد؟

« دانه های آسیب دیده در فرآوری خشک به صورت پوسته کپک زده و در فرآوری مرطوب به صورت لکه های سفید زرد و

خاکستری در مراحل اولیه دیده می شود »

الف - کاملاً ترش - full sour

ب - قارچ زدگی - fungus or mold

ج - آسیب حشرات

د - دانه نابالغ - immature

۵۵- کدامیک جزء راه های جلوگیری از دیفکت full sour نیست؟

الف - نچیدن گیلاس های بیش از حد رسیده

ب - استفاده از کیسه های تمیز

ج - احتساب از ذخیره سازی گیلاس به مدت طولانی

د - هوا دهی کم به دانه های سبز

۵۶- دیفکت full black یا کاملاً سیاه در فنجان نهایی قهوه چه تأثیری می گذارد؟

الف - باعث بالا رفتن اسیدیته در فنجان نهایی می شود و نوت های میوه ای را افزایش می دهد.

ب - طعمی مانند کپک زدگی، خاک ، ماهی منجمد یا ترش به وجود می آورد.

ج - تأثیر چندانی بر فنجان نهایی قهوه ندارد.

د - باعث ایجاد نوت های طعمی bitter در فنجان می شود.

۵۷- بهترین راه شناسایی دیفکت کاملاً ترش یا full sour چیست؟

الف -رنگ متفاوت آنها از بقیه دیفکت ها

ب -شکل دانه به صورت صدفی یا ناقص

ج -بوی ترشی سرکه مانند با تراشیدن یا خرد کردن آنها

د -دانه نارس و با رشد کم

۵۸-بیشترین شباهت به فرآوری natural یا طبیعی در کدام گزینه مشاهده می شود ؟

الف- white honey

ب- yellow honey

ج- red honey

د- black honey

۵۹-بیشترین شباهت به فرآوری washed یا شسته را کدام یک از گزینه های زیر دارد ؟

الف- white honey

ب- yellow honey

ج- red honey

د- black honey

۶۰-براساس حذف بیشترین موسیلاژ اطراف قهوه در فرآوری هانی یا عسلی چه قهوه ای به دست می آید ؟

الف- سیاه عسلی

ب -قرمز عسلی

ج -زرد عسلی

د -میزان حذف موسیلاژ در فرآیند نهایی تفاوتی ایجاد نمی کند.

۶۱-کدام گزینه جزء فرآوری هانی یا عسلی نسیت ؟

الف- black honey

ب- berown honey

ج- red honey

د- yellow honey

۶۲-کدامیک از مزایای روش هانی یا عسلی نیست ؟

الف- حدر رفت کم آب

ب -امکان دادن به کشاورز در تأثیرگذار بودن طعم نهایی قهوه

ج -بادی بالا

د -حذف شدن اسیدیته در بعضی نمونه ها

۶۳-علت نام گذاری فرآوری honey یا عسلی چیست ؟

الف -استفاده از عسل در این روش

ب -شبییه بودن این فرآوری به روش فرآوری عسلی

ج -تمایل شدید دانه به شیرینی و میوه ای بودن و چسبندگی موسیلاژ شیرین دانه

د -داشتن شبیه ترین تناژ رنگی به عسل در این روش

۶۴-جمله زیر مربوط به کدامیک از فرآوری های دانه قهوه است ؟

« بیشتر کشورهای آمریکایی مرکزی و کشورهایی که دارای رطوبت زیاد ، مه و یا بارش فراوان هستند از این روش استفاده می

کنند که دانه را در برابر کپک زدگی محافظت می کند «

الف- washed - شسته

ب- honey - عسلی

ج- natural - طبیعی

د- black noney - عسلی تیره

۶۵- کدام یک از معایب فرآوری washed یا شسته نیست ؟

الف- حدر رفت حجم زیادی از آب

ب -افزایش اسیدیته

ج -مناسب نبودن این روش در نقاط کم آب و سخت آب

د -شیرینی کمتر نسبت به روش نچرال و عسلی

۶۶-گیلاس رسیده قهوه چه رنگی است ؟

الف -قرمز

ب -قهوه ای

ج -سبز

د -زرد

۶۷-دیفکت زدایی اولیه از فرآوری washed در چه محلی انجام می پذیرد ؟

الف -تخت های آفریقای

ب -بر روی درخت

ج -در جدا سازی پوسته

د -در حوضچه های پر از آب

۶۸-برای مناطق خشک که آب بسیار کم است کدام روش فرآوری مناسب تر است ؟

الف -نیمه شسته

ب -نچرال یا طبیعی

ج-washed یا شسته

د -هانی یا عسلی

۶۹-رایج ترین و مؤثر ترین روش فرآوری چیست ؟

الف -هانی یا عسلی

ب-washed یا شسته

ج -نچرال یا طبیعی

د- دست چین

۷۰-فرآیند washed به چه معنا است ؟

الف -طبیعی

ب -شسته

ج -خشک کردن

د -تمیز کردن

۷۱-خشک شدن میوه در فرآیند نچرال موجب چه چیزی می شود ؟



الف - هسته بی طعم بماند

ب - هسته زودتر خشک شود

ج - هسته نوت طعمی بگیرد

د - هسته کپک نزنند

۷۲- قدیمی ترین روش فرآوری قهوه چیست ؟

الف - نچرال یا طبیعی

ب - واشد یا خیس

ج - هانی یا عسلی

د - دستی

۷۳- پروسس های دانه سبز به چند دسته تقسیم می شوند ؟

الف - ۳ دسته

ب - ۵ دسته

ج - ۲ دسته

د - ۱۰ دسته

۷۴- مجموعه ای از پالپ های لزج گونه که به هسته چسبیده اند را چه می گویند ؟

الف - سیلور اسکین

ب - پالپ

ج - بین

د - موسیلاژ

۷۵- به قسمت حجیم و شیرین میوه چه می گویند ؟

الف - دانه (bean)

ب - گوشته (pulp)

ج - پوسته (skin)

د - موسیلاژ (mucilage)

۷۶- بیرونی ترین لایه گیلاس قهوه چیست ؟

الف - پوسته نقره ای (silver skin)

ب - موسیلاژ (mucilage)

ج - گوشته (pulp)

د - پوسته (skin)

۷۷- از چه لحاظ برداشت ماشینی بهتر از دستی است ؟

الف - به درخت آسیب نمی رساند.

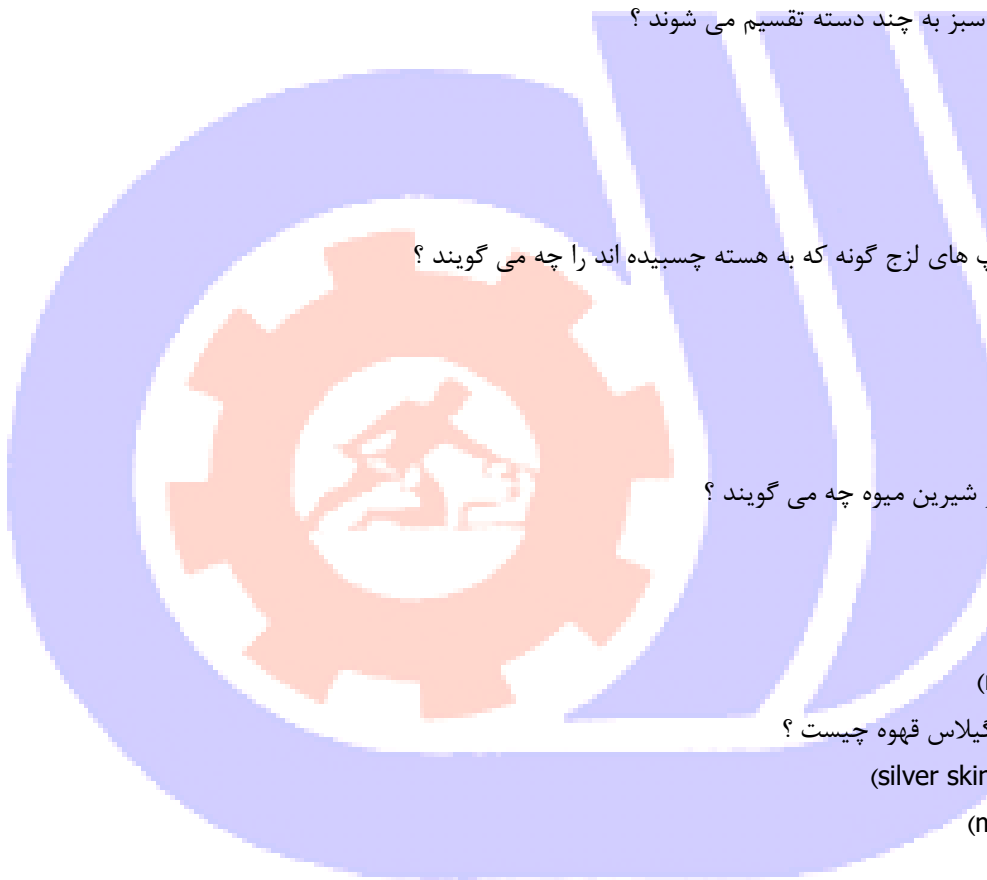
ب - تنها میوه های رسیده را برداشت می کند .

ج - آسان تر است و با سرعت بیشتری انجام می شود .

د - اجازه می دهد میوه های کال رسیده شوند .

۷۸- از چه لحاظ برداشت دستی بهتر از ماشینی است ؟

الف - سرعت انجام کار بیشتر است.



ب -تنها میوه هایی برداشت می شوند که رسیده اند .

ج -کم زحمت تر و راحت است.

د -برداشت کم هزینه تر است .

۷۹- برداشت قهوه معمولاً به چند صورت انجام می گیرد ؟

الف -ماشینی

ب -صنعتی و نیمه صنعتی

ج -دستی و مکانیزه

د -فصلی و غیر فصلی

۸۰- واحد فروش قهوه سبز چیست ؟

الف -تن

ب -گونی

ج -کیلوگرم

د -دانه

۸۱- هسته قهوه قبل از رست چه رنگی است ؟

الف -قرمز

ب -قهوه ای

ج -زرد

د -سبز

۸۲- هرگونی قهوه سبز چند کیلوگرم است ؟

الف -۲۰۰ کیلوگرم

ب -۱۲۰۰ کیلوگرم

ج -۶۰ کیلوگرم

د -۱۵۰۰ کیلوگرم

۸۳- تفاله یا میوه جدا شده از هسته قهوه را چه می نامند ؟

الف -گیلاس قهوه

ب -کاسکارا

ج -دانه قهوه

د -هسته قهوه

۸۴- میوه درخت قهوه را چه می نامند ؟

الف -گیلاس قهوه

ب -گوشته قهوه

ج -اصله قهوه

د -گل قهوه

۸۵- بزرگترین تولید کننده قهوه عربیکا در جهان به کدام کشور باز می گردد ؟

الف -کلمبیا - اتیوپی

ب -چین و هند



ج - آمریکا

د - کشورهای اروپایی

۸۶- چرا بیشترین تولید قهوه برزیل ربوستا است ؟

الف - زائقه مردم محلی

ب - قیمت قهوه

ج - شرایط آب و هوایی و پست بودن زمین

د - در دسترس نبودن دیگر گونه ها

۸۷- چه نوع قهوه ای اصلی ترین تولید قهوه برزیل است ؟

الف - ربوستا

ب - عربیکا

ج - لیبریکا

د - کانفورا

۸۸- کشور برزیل چه نسبتی از قهوه دنیا را تولید می کند ؟

الف - $\frac{1}{10}$

ب - $\frac{1}{2}$

ج - $\frac{1}{12}$

د - $\frac{1}{3}$

۸۹- بزرگترین کشور تولید کننده قهوه در دنیا کدام است ؟

الف - چین

ب - هند

ج - برزیل

د - آمریکا

۹۰- خواستگاه اولین گیاه قهوه کجا است ؟

الف - اتیوپی

ب - کنیا

ج - زیمباوه

د - اندونزی

۹۱- کدام یک از کشورهای زیر جزء کشورهای کشت کننده قهوه نیست ؟

الف - برزیل

ب - هند

ج - ایتالیا

د - اتیوپی



۹۲- کمر بند قهوه روی کدام مدار قرار دارد ؟

الف - مدار رأس الجدی

ب - مدار رأس السرطان

ج - نصف النهار مبدأ

د - مدار استوا

۹۳- شبیه ترین برگ به برگ درخت قهوه کدام است ؟

الف - برگ درخت انجیر

ب - برگ درخت نارگیل

ج - برگ درخت گردو

د - برگ درخت کاج

۹۴- درخت قهوه در چه نوع آب و هوایی پرورش پیدا می کند ؟

الف - گرم و خشک

ب - گرم و مرطوب

ج - سرد و خشک

د - سرد و مرطوب

۹۵- درخت قهوه پس از چند سال به بار می نشیند ؟

الف - ۳ سال

ب - ۵ سال

ج - ۱۰ سال

د - ۱۲ سال

۹۶- کلمه قهوه عربی شده کدام واژه است ؟

الف - کاهفی

ب - کافکا

ج - کافی

د - کافو

۹۷- دیفکت به چه معنا است ؟

الف - سالم

ب - رسیده

ج - معیوب

د - نارس

۹۸- در اصطلاح به برشته کاری قهوه چه می گوئیم ؟

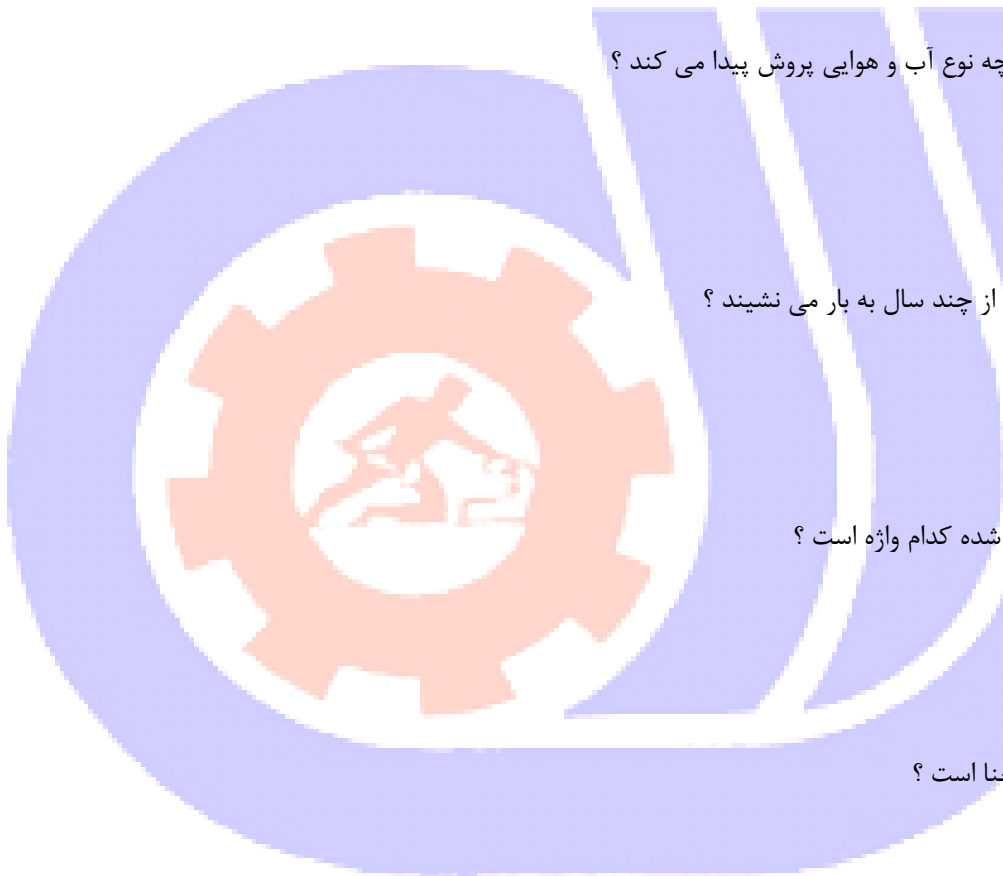
الف - دیفکت

ب - واش

ج - رست

د - دیپالپینگ

۹۹- در کدام گزینه زمان رست دادن بیشتر است ؟



الف -لایت تو مدیوم رست

ب -مدیوم رست

ج -لایت رست

د -دارک رست

۱۰۰- چرا برای نگهداری قهوه بهتر است از ظروف شیشه ای یا فلزی استفاده کرد ؟

الف- زیرا قهوه سریع بوی نا گرفته و تغییر رنگ می دهد.

ب- چون قهوه موقع دم کردن رقیق و آبکی می شود.

ج- چون قهوه سریع رطوبت را جذب کرده و فاسد می شود .

د- چون قهوه با این مواد حالت مغناطیسی پیدا کرده و سریع فاسد می شود .

۱۰۱- قهوه فوری چیست و در کجا تهیه می شود؟

الف- کافی میکس در کارخانه های صنعتی

ب- کافی میکس در کارگاه های کوچک

ج- نسکافه در کارخانه های صنعتی

د- نسکافه در منزل

۱۰۲- قهوه فوری چیست و در کجا تهیه می شود؟

الف- کافی میکس در کارخانه های صنعتی

ب- کافی میکس در کارگاه های کوچک

ج- نسکافه در کارخانه های صنعتی

د- نسکافه در منزل

۱۰۳- به ازای ۵ گرم قهوه فرانسه چه میزان آب اضافه می کنیم؟

الف- یک فنجان آب سرد

ب- یک فنجان آب داغ و شیر

ج- یک فنجان آب داغ

د- دو فنجان آب سرد و یک قاشق شکر

۱۰۴- دستگاه آسیاب قهوه به چه صورت است؟

الف- سنگی با تعیین ارتفاع بین دو سنگ

ب- تیغه ای با درجات مختلف

ج- سنگی با دو سنگ کوچک و بزرگ

د- تیغه ای با سرعت متفاوت

۱۰۵- کدام گزینه صحیح می باشد ؟

الف- مخزن دستگاه اسپرسو هر شب باید حتما شسته شود

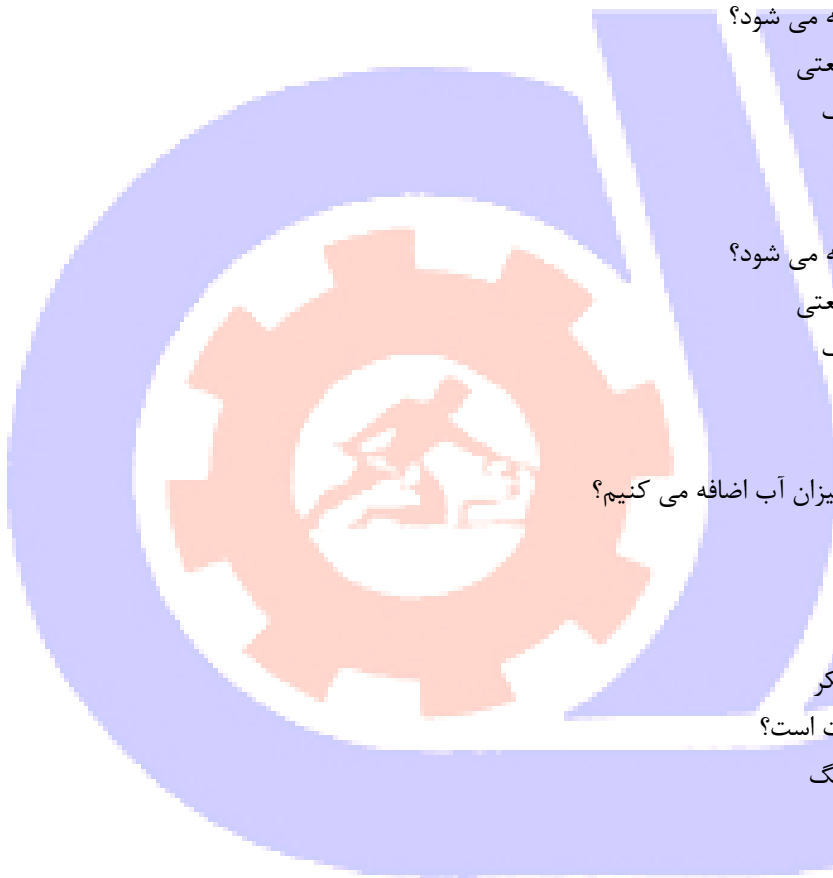
ب- درب مخزن دستگاه اسپرسو حین استفاده باید باز باشد تا بخار بیرون برود

ج- برای شروع کار دستگاه اسپرسو را روشن کرده و بعد فلکه آب متصل به سختی گیر را باز می کنیم

د- درب مخزن دستگاه اسپرسو هنگام روشن بودن هرز گرد است و باز نمی شود

۱۰۶- بهترین نوع آسیاب قهوه کدام نوع است ؟

الف- آسیاب قهوه سنگی با یک سنگ



ب- آسیاب قهوه ماشینی
ج- آسیاب قهوه سنگی با دو سنگ

د- آسیاب قهوه مدل خانگی

۱۰۷- مدل مکانیکی آسیاب قهوه چگونه عمل می کند ؟

- الف- دارای دو سنگ است که با تعیین فاصله دو سنگ قهوه آسیاب می شود
ب- دارای صفحات سنگی است که بر روی هم می چرخند و قهوه آسیاب می شود
ج- دارای یک سنگ است که با چرخش بر یک صفحه فلزی قهوه آسیاب می شود
د- دارای صفحات فلزی است که برخلاف هم می چرخند و قهوه آسیاب می شود

