



نمونه سؤالات:

بیسکویت پزی بوتیکی

کد استاندارد: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۰۳۱

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

۱-مدت زمان استراحت خمیر کوکی ساده یا کره ای چه مدت است؟

الف- دوساعت در فریزر

ب- دوساعت در یخچال

ج- یک روزدر فریزر

د- یک روزدر یخچال

۲-چرب کردن سینی فر برای بیسکوئیت باعث چه اتفاقی می شود؟

الف- باعث می شود تا بیسکوئیت ها راحت از سینی جدا شوند

ب- چربی باعث پیشروی بیسکوئیت ها می شود و نباید سینی را چرب کرد

ج- باعث می شود بیسکوئیت ها سریعتر پخته شوند

د- چربی سینی فر باعث ایجاد بوی نامطبوع در بیسکوئیت ها می شود

۳-در خمیرگیری اولیه چه موادی باهم ترکیب می شوند؟

الف- روغن و پودر قند

ب- آرد و شیر

ج- کره و آرد

د- روغن و آرد

۴-برای اینکه مرنگ زودتر فرم بگیرد و آب نیندازد از چه موادی می توان استفاده کرد؟

الف- کرم تارتار

ب- نمک میوه

ج- جوهر لیمو

د- وانیل

۵-ظرفی که در آن سفیده را می زنیم باید چگونه باشد؟

الف- کمی با روغن چرب می کنیم بعد سفیده ها را در آن می زنیم

ب- تمیز باشد و چرب و خیس نباشد

ج- کمی کاسه را مرطوب می کنیم

د- کاسه را روی ظرف یخ قرار می دهیم

۶-برای رقیق کردن رویال آیسینگ چه ماده ای به آن اضافه می کنیم؟

الف- سفیده تخم مرغ

ب- آبلیمو

ج- آب

د- اسانس

۷-کدام گزینه مزیت رویال آیسینگ نمی باشد؟

الف- وجود سفیده باعث می شود تزئینات زود خشک شوند

ب- دوام آن زیاد است و ماندگاری بالایی دارد

ج- می توان با اشکال مختلف آن را کاتر زد

د- غلظتش قابل کنترل می باشد

۸-کدام یک از موارد زیر باعث کدر شدن آیسینگ می شود؟

الف- استفاده از پودر تارتار

ب- استفاده از وائیل پودری

ج- میکس کردن با دور تند

د- استفاده از رنگ های ژله ای

۹- در چه صورت از نشاسته ذرت در مواد اولیه آیسینگ استفاده می کنیم؟

الف- در صورتی که پودر تارتار در دسترس نباشد

ب- در صورتی که پودر قند کیفیت نداشته باشد

ج- در صورتی که میزان پودر قند کافی نباشد

د- در صورتی که آیسینگ بیش از حد پف کند

۱۰- چرا در تکنیک ویتراى زمینه باید سفید باشد؟

الف- برای زیبا تر شدن کار

ب- برای بهتر نشان دادن رنگ اصلی ویتراى

ج- برای کدر نشدن کوکی

د- برای نگهداری از رنگ ویتراى

۱۱- در تکنیک "خیس در خیس" (wet on wet) غلظت آیسینگ ها..... است

الف- سفت است

ب- مدیوم است

ج- متفاوت است

د- برابر است

۱۲- برای تکنیک گل زدن و برگ با ماسوره به چه غلظت از آیسینگ نیاز داریم؟

الف- آیسینگ سفت که به آن آب اضافه کرده ایم

ب- آیسینگ مدیوم

ج- آیسینگ پایه که به آن پودر قند اضافه کرده ایم

د- آیسینگ روان

۱۳- برای نقاشی روی آیسینگ از چه رنگ هایی استفاده می شود؟

الف- ژله ای

ب- پودری

ج- طبیعی

د- مایع

۱۴- در تکنیک ویتراى بر روی آیسینگ بجای شربت ذرت از کدام گزینه می توان به عنوان جایگزین استفاده کرد؟

الف- آب و شربت

ب- گلوکز سفید و آب

ج- گلوکز و روغن

د- آب و روغن

۱۵- کدامیک از غلظت های زیر برای آیسینگ مناسب کار با ماسوره شیاردار است؟

الف- medium مدیوم

ب- stiff سفت

ج- flood روان

د- غلظت بین مدیوم و سفت

۱۶- برای روش چاپ عکس روی بیسکوئیت آیسینگ باید چگونه باشد؟

الف- نیمه خشک باشد

ب- خیس باشد

ج- کاملاً خشک باشد

د- غلیظ باشد

۱۷- برای دورگیری با آیسینگ رویال باید کیف را چگونه نگه داریم

الف- باید کیف را مماس با سطح بیسکوئیت نگه داریم

ب- باید کیف را حداقل یک سانت بالاتر از بیسکوئیت نگه داریم

ج- شیوه نگهداشتن کیف اهمیت ندارد

د- باید کیف را با زاویه نگه داریم

۱۸- قانون ۲۰ ثانیه چیست؟

الف- برای آیسینگ رقیق می باشد که بعد از بیست ثانیه خطی که با چاقو می اندازیم محو می شود

ب- برای آیسینگ مدیوم می باشد که بعد از بیست ثانیه خطی که با چاقو می اندازیم محو می شود

ج- برای آیسینگ غلیظ می باشد که بعد از بیست ثانیه خطی که با چاقو می اندازیم محو می شود

د- زمان خشک شدن آیسینگ می باشد

۱۹- دلیل استفاده از رویال آیسینگ به جای آیسینگ شگری چیست؟

الف- به علت استفاده از پودر قند تزئینات بهتر انجام می شود

ب- طعم رویال آیسینگ بهتر است

ج- زمان آماده سازی رویال آیسینگ است

د- وجود سفیده تخم مرغ باعث می شود تزئینات رویال آیسینگ زود خشک شود

۲۰- غلظت سفت رویال آیسینگ چه نامیده می شود؟

الف- stiff

ب- flood

ج- medium

د- piping

۲۱- برای جلوگیری از خشک شدن آیسینگ در ظرف از چه ماده ای استفاده می کنیم؟

الف- چند قطره گلوکز روی آن می ریزیم

ب- مقدار ژلاتین روی آن می ریزیم

ج- چند قطره گلیسرین روی آن می ریزیم

د- با کمی آب روی آن را مرطوب می کنیم

۲۲- بهترین زمان برای تزئین "رویال آیسینگ" روی بیسکوئیت چه زمانی است؟

الف- بلافاصله بعد از پخت

ب- هشت ساعت بعد از پخت

- ج- ۲۴ ساعت بعد از پخت
د- ۱۵-۲۰ دقیقه بعد از پخت
۲۳- چرا در هنگام نگهداری از آیسینگ تازه آماده شده از پارچه نمدار استفاده می شود؟

- الف- تا آیسینگ شل نشود
ب- تا آیسینگ فاسد نشود
ج- تا آیسینگ تغییر رنگ ندهد
د- تا آیسینگ خشک نشود
۲۴- کیفیت مزه آیسینگ تحت تاثیر چه عواملی است؟

- الف- کیفیت پودر قند و اسانس
ب- کیفیت سفیده تخم مرغ
ج- پودر مرنگ
د- استفاده از رنگ ژله ای
۲۵- فریز کردن آیسینگ در کدام غلظت جایز است؟

- الف- غلظت flood
ب- غلظت medium
ج- غلظت stiff
د- غلظت piping
۲۶- در تکنیک "ژئود کندی" رنگ و اسانس دلخواه در چه زمانی اضافه می شود؟

- الف- هنگام ذوب شدن مواد در ظرف
ب- قبل از ذوب شدن و به دمای مورد نظر رسیدن
ج- بعد از این که مواد ذوب شد و به دمای مورد نظر رسید
د- بعد از سرد شدن همه مواد
۲۷- برای باز کردن خمیر فوندانت با وردنه از کدام ماده استفاده می کنیم؟

- الف- نشاسته ذرت
ب- آرد سفید
ج- آرد ذرت
د- آرد برنج
۲۸- چسب فوندانت بر روی کوکی چیست؟

- الف- آب
ب- گلوکز
ج- روغن
د- گلیسرین
۲۹- گیپور خوراکی را چگونه روی کوکی می چسبانیم؟

- الف- آب
ب- چسب
ج- آیسینگ

د- گلوکز

۳۰- از مولد چه موقع استفاده می کنیم؟

الف- برای تزئینات با رویال آیسینگ

ب- برای تزئینات با شوگر آیسینگ

ج- برای تزئینات با باتر کریم

د- برای تزئینات با فوندانت

۳۱- برای بسته بندی کوکی با تزئین آیسینگ چه ظرفی مناسب است؟

الف- جعبه مقوایی

ب- جعبه پلاستیکی

ج- ظرف کریستالی

د- جعبه طلّقی

۳۲- در خمیر بیسکویت پرتغالی عسل یا شربت باعث ... میشود.

الف- خوش طعم شدن خمیر کوکی

ب- نرم شدن خمیر کوکی

ج- طلایی تر شدن خمیر کوکی

د- سفت شدن خمیر کوکی

۳۳- HACCP چیست؟

الف- نوعی روش سیستماتیک بررسی مواد اولیه، فرآیند، فرآورده نهایی، شرایط جابه جایی و نگهداری، بسته بندی و توزیع مواد غذایی

ب- کنترل دقیق مواد اولیه فرایندها، محیط، شرایط اقلیمی، نیروی انسانی، انبارها و چگونگی توزیع و مصرف

ج- تامین مواد اولیه، آماده سازی آنها، فرمولاسیون، فرآوری، بسته بندی، نگهداری و مصرف

د- چگونگی پیش گیری از مخاطره سلامت مصرف کننده

۳۴- CCP مخفف چیست؟

الف- نقاط کنترل الودگی فردی

ب- نقاط کنترل الودگی محیطی

ج- نقاط کنترل بحرانی

د- نقاط کنترل الودگی اقلیمی

۳۵- کدام یک از پارامترهای فرایند کاهش انتشار مواد شیمیایی در محل مورد استفاده است؟

الف- دما

ب- رطوبت

ج- فشار

د- جریان

۳۶- کدام یک جز از اعمال کاری ایمن نیست؟

الف- نظافت مرتب آلودگی های دیوارها و سطوح

ب- فراهم کردن وسایلی برای انبار و دفع ایمن مواد شیمیایی

ج- محصور سازی کامل فرایند و سیستم های هدایت منتشر کننده مواد شیمیایی

د- محدود سازی خوردن، آشامیدن و سیگار کشیدن در محل های آلوده

۳۷- کدام مورد صحیح است؟

الف- بهداشت مواد غذایی: عبارت است از رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرایند، نگهداری، حمل و نقل و

عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت به دست مصرفکنندگان برسد

ب- پاتوژن یک ارگانیسم تک سلولی است که ممکن است ایجاد بیماری کن

ج- آلودگی ثانوی یا آلودگی متقاطع یک فرایند ارزیابی خطر برای یک خطر مشخص است،

د- مواد شوینده در جنت : ماده تمیز کننده ای که خواص مواد گندزدا را دارد

۳۸- کدام یک جز ۴ گارامتر اساسی برنامه بهسازی نیست؟

الف- زمان

ب- عوامل فیزیکی

ج- انرژی مکانیکی

د- انرژی حرارتی

۳۹- برای قرار دادن سیخ چوبی در بیسکویت به چه نکاتی باید توجه کرد؟

الف- سیخ ظریف و نازک باشد

ب- سیخ دقیقا وسط کوکی باشد

ج- هنگام فرو کردن سیخ دست را باید چرخاند

د- سیخ ظریف و نازک باشد-سیخ دقیقا وسط کوکی باشد-هنگام فرو کردن سیخ دست را باید چرخاند

۴۰- از کدام مورد در جینجر برد استفاده نمیشود:

الف- شربت افرا

ب- ملاس

ج- شیره انگور

د- شیره خرما

۴۱- هر پیمانانه چند انس است؟

الف- ۷

ب- ۸

ج- ۹

د- ۱۰

۴۲- یک پیمانانه شکر قهوه ای چند گرم است؟

الف- ۲۰۰

ب- ۲۲۰

ج- ۲۱۰

د- ۲۴۰

۴۳- کدام گزینه صحیح است؟

الف- ورز دادن خمیر باعث خشکی بیسکویت نمیشود

ب- شکر قهوه ای باعث نرمی بیسکویت میشود

ج- شکر دانه درشت باعث پف بیسکویت در فر میشود.

د- استفاده از بکینگ پودر الزامیست

۴۴- کدام یک جز مواد اولیه ایسینگ نیست؟

الف- پودر قند

ب- آب

ج- تارتار

د- سفیده تخم مرغ

۴۵- برای جلوگیری از تعویض قیف حین کار از کدام وسیله می توان استفاده کرد؟

الف- اکسترودر

ب- قیف سیلیکونی

ج- کاپلر

د- اسکرایپر

۴۶- حین هم زدن ایسینگ از دور..... استفاده کنید زیرا برای تهیه رویال ایسینگ باید به یک بافت برسیم نه

الف- متوسط. منسجم. حجیم

ب- تند. حجیم. منسجم

ج- کند. منسجم. حجیم

د- کند. حجیم. منسجم

۴۷- ایسینگ FLOOD :..... است.

الف- کاملاً غلیظ

ب- رقیق

ج- متوسط

د- سفت

۴۸- نام دیگر تکنیک ماربل چیست؟

الف- خطی

ب- راه راه

ج- مرمری

د- حصیری

۴۹- نام تکنیک براش امبرویدری چیست؟

الف- خیس روی خیس

ب- حصیر باف

ج- لانه زنبوری

د- قلمو زدن گیپوری

۵۰- برای تکنیک قلم مو زدن گیپوری از کدام ماسوره استفاده می شود؟

الف- ستاره

ب- رز

ج- آچاری

د- صفر یا یک



۵۱- در تکنیک شماره دوزی :

- الف- ابتدا باید با ایسینگ مدیوم کوکی را تقسیم بندی کنیم
- ب- بهتر است از مت گیپور شطرنجی برای تمیز تر شدن کار استفاده کنیم
- ج- بعد از اتمام خانه ها آن ها را طبق نقشه با رنگ های مختلف پر می کنیم
- د- ابتدا باید با ایسینگ مدیوم کوکی را تقسیم بندی کنیم- بهتر است از مت گیپور شطرنجی برای تمیز تر شدن کار استفاده کنیم- بعد از اتمام خانه ها آن ها را طبق نقشه با رنگ های مختلف پر می کنیم

۵۲- کدام گزینه صحیح نیست؟

- الف- ایسینگ در دمای بالا زودتر خشک می شود
 - ب- ایسینگ در دمای مرطوب دیرتر خشک می شود
 - ج- ایسینگ در فر زودتر خشک می شود
 - د- ایسینگ در مناطق شرجی دیرتر خشک می شود
- ۵۳- ایسینگ stiff است.

الف- بسیار غلیظ

ب- بسیار رقیق

ج- متوسط

د- بین متوسط تا رقیق

۵۴- ایسینگ ۱۰ ثانیه یعنی:

- الف- بعد از ۱۰ ثانیه باید جای خط چاقو محو شود
- ب- قبل از ۱۰ ثانیه باید جای چاقو محو شود
- ج- قبل از ۱۰ ثانیه خشک شود
- د- بعد از ۱۰ ثانیه خشک شود

۵۵- رنگ های خوراکی به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف- ۲ دسته

ب- ۳ دسته

ج- ۴ دسته

د- ۵ دسته

۵۶- رنگ های پودری حلال در کدام محلول هستند؟

الف- آب

ب- اسانس وانیل

ج- چربی

د- شیر

۵۷- اولین بار رنگ خوراکی در چه سالی ساخته شد؟

الف- ۱۸۵۳

ب- ۱۸۵۴

ج- ۱۸۵۵

د- ۱۸۵۶

۵۸- کدام یک جز رنگ های طبیعی نیست؟

الف- کارمین

ب- کاروتنوئید

ج- اسپیرولینا

د- آمارانت

۵۹- ویژگی خمیر فوندانت خوب:

الف- کشسانی و رنگ پذیری

ب- چربی زیاد

ج- سریع خشک شدن

د- قابلیت ترک خوردن

۶۰- برای ورز دادن خمیر فوندانت از کدام مورد استفاده می شود؟

الف- روغن کرپسکو

ب- گلیسرین

ج- پودر قند

د- نشاسته ذرت

۶۱- نام قالب مخصوص فوندانت چیست؟

الف- سیلیکونی

ب- مولد

ج- مت

د- سیلیکونی- مولد- مت

۶۲- بهترین چسب فوندانت کدام است؟

الف- روغن صاف

ب- عسل

ج- شربت بار

د- آب

۶۳- برای جلوگیری از خشک شدن فوندانت روی کوکی از چه ماده ای استفاده می کنیم؟

الف- اب

ب- عسل

ج- بریلو

د- گلوکز

۶۴- هنگام کار با مولد بهتر است:

الف- کمی نشاسته ذرت در حفره آن بریزیم

ب- کمی آن را خیس کنیم

ج- خمیر کمی مرطوب باشد

د- مولد را در یخچال بگذاریم

۶۵- در خمیر فوندانت از کدام ماده اولیه استفاده نمی شود؟



الف- زرده تخم مرغ

ب- ژلاتین

ج- پودر قند

د- گلوکز

۶۶- برای رنگ کردن فوندانت از چه رنگی در میزان کم بهتر است استفاده کنیم؟

الف- پودری

ب- مایع

ج- متالیک

د- ژله ای

۶۷- افزودن کدام ماده به فوندانت باعث کشدار شدن آن نمی شود؟

الف- گلوکز

ب- گام تکس

ج- آدر اگانته

د- تاپلوتکس

۶۸- بهترین شرایط نگهداری فوندانت:

الف- در یخچال

ب- در محیط گرم

ج- در فریزر

د- در جای خشک و خنک

۶۹- برای برش خمیر فوندانت از استفاده می کنیم.

الف- چاقوی تیز

ب- اکسترودر

ج- رول بر

د- قیچی مخصوص

۷۰- برای جلوگیری از ایجاد حباب روی فوندانت:

الف- آن را کم ورز می دهیم

ب- آن را زیاد ورز می دهیم

ج- به آن آرد اضافه می کنیم

د- به آن نشاسته اضافه می کنیم

۷۱- برای حل کردن رنگ طلایی روی فوندانت از کدام مورد استفاده نمی شود؟

الف- روغن مایع

ب- گلیسرین

ج- الکل

د- اسانس لیمو

۷۲- در زبان فرانسه فوندانت به معنای است.

الف- شیرینی



ب- کیک

ج- پایه و اساس

د- ذوب شدن

۷۳- برای بسته بندی کوکی ها:

الف- از نایلون مخصوص استفاده می کنیم

ب- از کاغذ روغنی استفاده می کنیم

ج- از سلفون استفاده می کنیم

د- از کیسه ای کاغذی استفاده می کنیم

۷۴- کدام گزینه صحیح نیست؟

الف- اگر می خواهید بیسکویت شما ترد و شکننده باشد، چند حبه قند داخل جعبه بیسکویت بیندازید

ب- هرگز بیسکویت را در قوطی یا پاکت پلاستیکی قرار ندهید

ج- بهترین مکان نگهداری بیسکویت برای جلوگیری از فساد یخچال است

د- مدت نگهداری شیرینی خشک به دلیل اینکه رطوبت کمتری دارد، بیشتر از شیرینی تر است

۷۵- کدام گزینه صحیح است؟

الف- برای افزایش ماندگاری بیسکویت ها بهتر است مدت زمان پخت آنها طولانی تر باشد

ب- برای افزایش ماندگاری بیسکویت ها بهتر است مدت زمان پخت آن ها کمتر باشد

ج- برای جلوگیری از خرد شدن بیسکویت بین آنها پوشال میگذاریم

د- برای جلوگیری از اکسید شدن روغن بیسکویت بهتر است آن را کوتاه مدت نگهداری کنیم

۷۶- برای تزئین و بسته بندی بهتر بیسکویت ها چگونه عمل می کنیم ؟

الف- از نایلون های مخصوص استفاده می کنیم

ب- از نایلون و برش های ربان رنگی استفاده می کنیم

ج- از زروق رنگی استفاده می کنیم

د- از جعبه ساده و بدون نایلون استفاده می کنیم

۷۷- کدام مورد مناسب بسته بندی بیسکویت ها نیست؟

الف- کیسه نایلونی

ب- کاغذ کرافت

ج- جعبه مقوایی

د- جعبه فلزی

۷۸- کدام درباره بیسکویت ها صحیح است؟

الف- بیسکویت ها فعالیت آبی زیادی دارند

ب- بیسکویت ها فعالیت آبی کمتری دارند

ج- برای نگهداری مقداری رطوبت لازم است

د- برای نگهداری مقداری گرما لازم است

۷۹- بسته بندی بیسکویت باید:

الف- قابل نفوذ باشد

ب- از جنس روغنی باشد

ج- برای نگهداری کوتاه مدت از پلاستیک هایی با دانسیته بالا مثل پلی اتیلن استفاده می شود
د- برای نگهداری طولانی مدت از پلاستیک هایی با دانسیته پایین مثل پلی اتیلن استفاده می شود.

۸۰- گزینه صحیح درباره بسته بندی بیسکویت کدام است؟

الف- استفاده از اتانول رشد کپک و مخمر را افزایش می دهد.

ب- استفاده از اتانول رشد کپک و مخمر را کاهش می دهد.

ج- اتانول باعث بوی بد در فرآورده نمی شود.

د- اتانول باعث طعم بد در فرآورده نمی شود

