



نمونه سؤالات:

تزئینات روی کیک

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۱۷

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

۱- هر پیمانۀ آب-آرد-شکر چند گرم میگیرد؟

الف - ۲۵۰-۱۲۰-۲۰۰

ب - ۲۵۰-۱۲۵-۲۰۰

ج - ۲۰۰-۱۲۵-۲۰۰

د - ۲۵۰-۱۲۵-۲۵۰

۲- کدام چربی ماندگاری کمتری دارد؟

الف - روغن صاف

ب - روغن مارگارین

ج - روغن نباتی

د - روغن جامد

۳- وزن یک پیمانۀ روغن و شیر چند گرم است؟

الف - ۲۵۰-۲۰۰

ب - ۲۰۰-۲۰۰

ج - ۲۵۰-۲۵۰

د - ۲۵۰-۲۰۰

۴- برای اضافه کردن بکینگ پودر به کلوچه بهتر است به کدام مورد زیر اضافه گردد؟

الف - آب

ب - شکر

ج - آرد

د - روغن

۵- برای اندازه گیری مایعاتی مثل عسل که حالت چسبندگی دارند باید چه کار کرد؟

الف - پیمانۀ را چرب کرد

ب - پیمانۀ را خیس کرد

ج - پیمانۀ را آرد پاشی کرد

د - پیمانۀ را ا قبل در یخچال قرار داد

۶- وظیفه مخمرها کدام است؟

الف - تشکیل گاز CO₂ برای پوکی محصول

ب - ترد شدن بهتر محصول

ج - خشک شدن محصول

د - شیرین تر شدن محصول

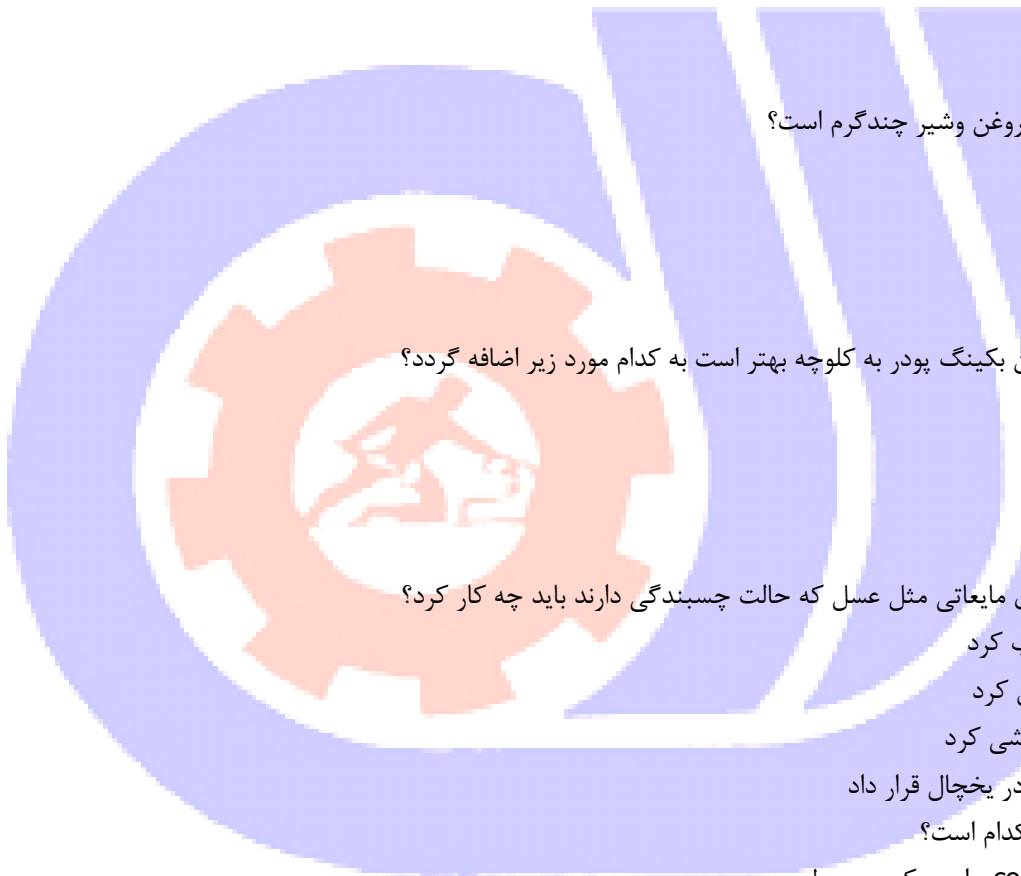
۷- در خرید مواد اولیه برای کلوچه چه نکته ای از همه مهم تر است؟

الف - مواد خیلی غلیظ باشد

ب - مواد خیلی رقیق باشد

ج - مواد خشک باشد

د - مواد تازه و سالم باشد



۸- برای اینکه سیاهی و چرک شربت‌ها گرفته شود از چه چیزی باید استفاده کرد؟

الف - از وانیل استفاده شود

ب - از بکینگ پودر استفاده شود

ج - از سفیده تخم مرغ استفاده شود

د - از شکر استفاده شود.

۹- اصلی ترین نکته در تهیه خمیرمایه کدام است؟

الف - آب آن سرد باشد.

ب - آب آن جوش باشد.

ج - آب آن ولرم و همراه کمی شکر اضافه شود.

د - فقط شکر اضافه شود

۱۰- از وردنه و پهن کن خمیر چه استفاده ای می شود؟

الف - برای پهن کردن خمیر عمل آوری شده

ب - برای خوب حالت دادن خمیر

ج - برای پرس کردن خمیر

د - برای تزیین کردن خمیر

۱۱- برای زرین کردن روی کلوچه از چه چیزی استفاده می گردد؟

الف - شکر و روغن

ب - پودر قند و سفیده تخم مرغ

ج - سفیده تخم مرغ و شیر و روغن

د - زرده تخم مرغ و شکر و شیر

۱۲- برای نگهداری کلوچه در زمان طولانی کدام مورد زیر بهتر است؟

الف - در هرجایی میتوان نگهداری کرد.

ب - حتما در یخچال نگهداری شود.

ج - در ظرف در دار و جای خشک و خنک نگهداری شود.

د - در فریزر نگهداری شود

۱۳- برای اندازه گیری مواد خشک در کلوچه ابتدا باید آنها را کرد.

الف - مواد را خوب هم زد

ب - مواد را خوب مخلوط کرد

ج - با بکینگ پودر مخلوط کرد

د - الک کرد

۱۴- علت عمل نکردن خمیرمایه کدام است؟

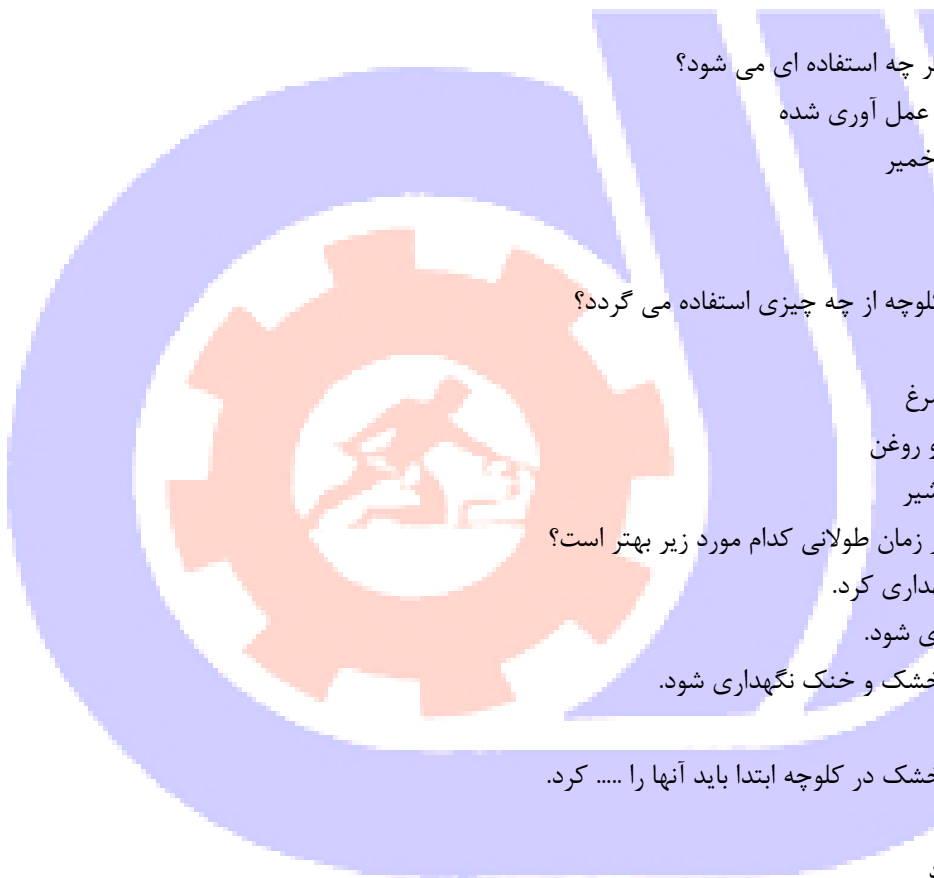
الف - داغ بودن آب

ب - سرد بودن آب

ج - نگهداری در معرض آفتاب

د - داغ بودن آب - سرد بودن آب - نگهداری در معرض آفتاب

۱۵- درجه فرهای ایرانی براساس درجه.....است.



الف -سانتیگراد

ب -پوند

ج -فارنهایت

د -سانتیمتر

۱۶-درجه فرهای خارجی براساس درجهاست.

الف -سانتیگراد

ب -سلسیوس

ج -فارنهایت

د -پوند

۱۷-هوادهنده های شیمیایی کدام است؟

الف -جوش شیرین-بکینگ پودر-نمک میوه

ب -وانیل-جوش شیرین-جوزهندی

ج -بکینگ پودر-خمیرمایه-وانیل

د -نمک میوه-جوزهندی-خمیرمایه

۱۸-کدام اسانس زیر درسه رنگ موجود میباشد؟

الف -وانیل

ب -هل

ج -جوزهندی

د -زنجبیل

۱۹-هل را به چه صورت استفاده میکنند؟

الف -فقط دانه سیاه آن را می کوبند.

ب -با پوست و دانه آسیاب میکنند

ج -فقط پوست آنرا آسیاب می کنند

د -به صورت درسته از آن استفاده میشود.

۲۰-زنجبیل چیست و چه طعمی دارد؟

الف -طعم دهنده و شیرین مزه

ب -حجم دهنده و تندمزه و بوی مطبوع

ج -طعم دهنده ،طعم تندو سوزان و بوی مطبوع

د -طعم دهنده ،شورمزه

۲۱-فواید الک کردن آرد چیست؟

الف -بوی نا و کپک زدگی را کاهش میدهد.

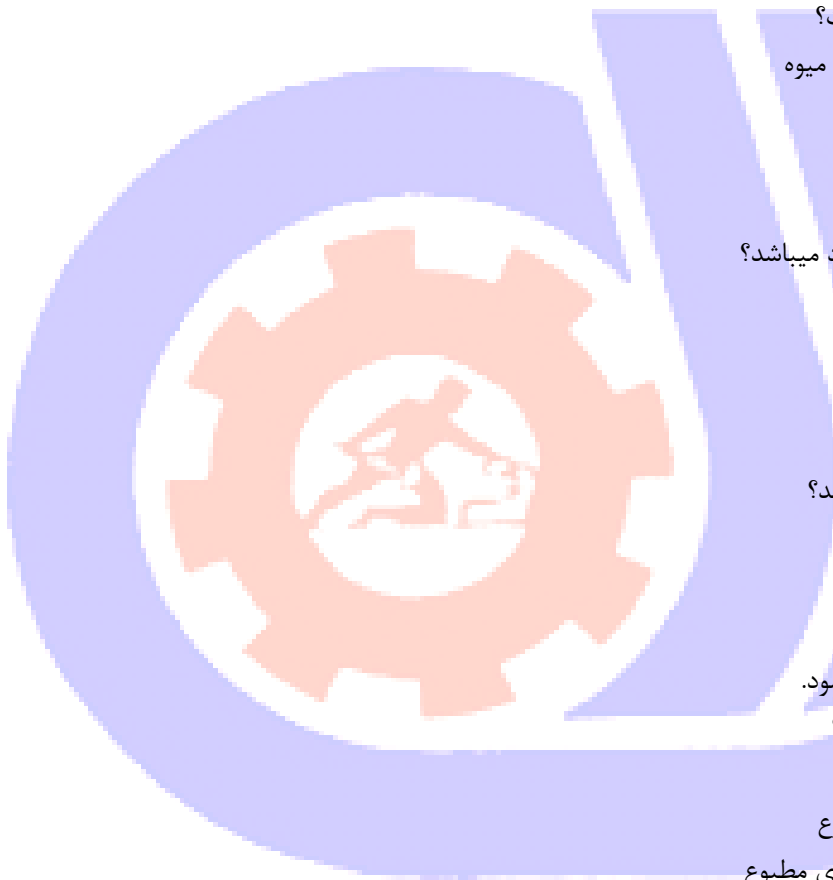
ب -ناخالصی را میگیرد.

ج -بازدهی خمیر را افزایش میدهد.

د -بوی نا و کپک زدگی را کاهش میدهد. ناخالصی را میگیرد. بازدهی خمیر را افزایش میدهد.

۲۲-استفاده زیاد کدامیک از اسانسهای زیر باعث تلخ شدن کلوچه میشود؟

الف -هل



ب - وانیل

ج - گلاب

د - دارچین

۲۳- مصرف زیاد کدامیک از موارد زیر سمی میباشند؟

الف - نمک میوه

ب - بکینگ پودر

ج - ثعلب

د - زنجیل

۲۴- کدام قسمت تخم مرغ برای زرین کردن روی کلوچه استفاده میشود؟

الف - زرده

ب - سفیده

ج - تخم مرغ کامل

د - فرقی نمیکند

۲۵- هدف بهداشت غذایی چیست؟

الف - پیشگیری از آلودگی غذایی

ب - پیشگیری از گسترش بیماری ها

ج - جلوگیری از مسمومیت غذایی

د - پیشگیری از آلودگی غذایی، پیشگیری از گسترش بیماری ها، جلوگیری از مسمومیت غذایی

۲۶- یکی از مهم ترین شیوه های رعایت بهداشت فردی و جلوگیری از انتقال بیماری های مسری چیست؟

الف - شستن دستها

ب - پاکیزگی لباس

ج - نظافت مو

د - نظافت ناخن

۲۷- هپاتیت B کدام قسمت بدن را آلوده می کند؟

الف - کلیه

ب - کبد

ج - قلب

د - ریه

۲۸- تعریف HACCP چیست؟

الف - شناسایی مخاطرات

ب - کنترل مخاطرات

ج - تجزیه و تحلیل خطر

د - تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی

۲۹- با افزایش مقدارموجود در آرد رنگ آن تیره تر شده و مقدار جذب آب آنمیآید.

الف - سبوس- کاهش

ب - گلوتن- کاهش

ج - سبوس-افزایش

د - گلوتن-افزایش

۳۰- کدام نوع آرد قسمت عمده آن از آندوسپرم و سایر قسمت های گندم در آن وجود دارد؟

الف - آرد معمولی

ب - آرد نول

ج - آرد تیره

د - آرد کامل

۳۱- هر قدر آرد انتخابی به ویژگی های نزدیک تر باشد کلوچه حاصله مناسب تر خواهد بود؟

الف - آرد نول

ب - ستاره درجه ۱

ج - آرد کامل

د - آرد معمولی

۳۲- رطوبت آرد به چند درجه برسد امکان کپک زدگی افزایش مییابد؟

الف - بالاتر از ۱۰ درصد

ب - بالاتر از ۱۵ درصد

ج - زیر ۱۴ درصد

د - بالاتر از ۱۴ درصد

۳۳- برای نگهداری آرد بصورت فله باید درجه سیلوهای نکه داری نشود؟

الف - فلزی

ب - فولاد زنگ نزن

ج - چوبی

د - آلیاژهای آلومینیومی

۳۴- برای نگهداری کیسه های آرد پالت های مناسب تر است؟

الف - فلزی

ب - مسی

ج - ضدزنگ

د - چوبی

۳۵- مشروط کردن گندم به چه معناست؟

الف - نم زدن

ب - خرد کردن

ج - بوجاری

د - الک کردن

۳۶- ماهیت شیمیایی گلوتن چیست؟

الف - کربوهیدرات

ب - پروتئین

ج - چربی



د - ویتامین

۳۷- کدامیک جز مواد اصلی کلوچه محسوب نمیشود؟

الف - آرد

ب - آب

ج - نمک

د - آردسویا

۳۸- میانگین وزن تخم مرغ چقدر است؟

الف - ۵۰-۶۰

ب - ۵۵-۵۰

ج - ۶۵-۶۰

د - ۴۵-۵۰

۳۹- ویژگی تخم مرغ سالم چیست؟

الف - کف ظرف ته نشین میشود

ب - پوست تخم مرغ کدر میشود

ج - زمان تکان دادن سفت است

د - کف ظرف ته نشین میشود پوست تخم مرغ کدر میشود زمان تکان دادن سفت است

۴۰- نام کلوچه های سنتی استان لرستان کدام است؟

الف - کلوچه گردویی

ب - کلوچه خرمایی

ج - نان مشت

د - کلوچه قندی- کلوچه شیر

۴۱- ادویه مورد مصرف در کلوچه قزوین کدام است؟

الف - هل- رازیانه

ب - دارچین- زنجبیل

ج - هل- زنجبیل

د - هل- دارچین

۴۲- کلوچه شیر مربوط به کدام استان است؟

الف - همدان

ب - لرستان

ج - اصفهان

د - خراسان

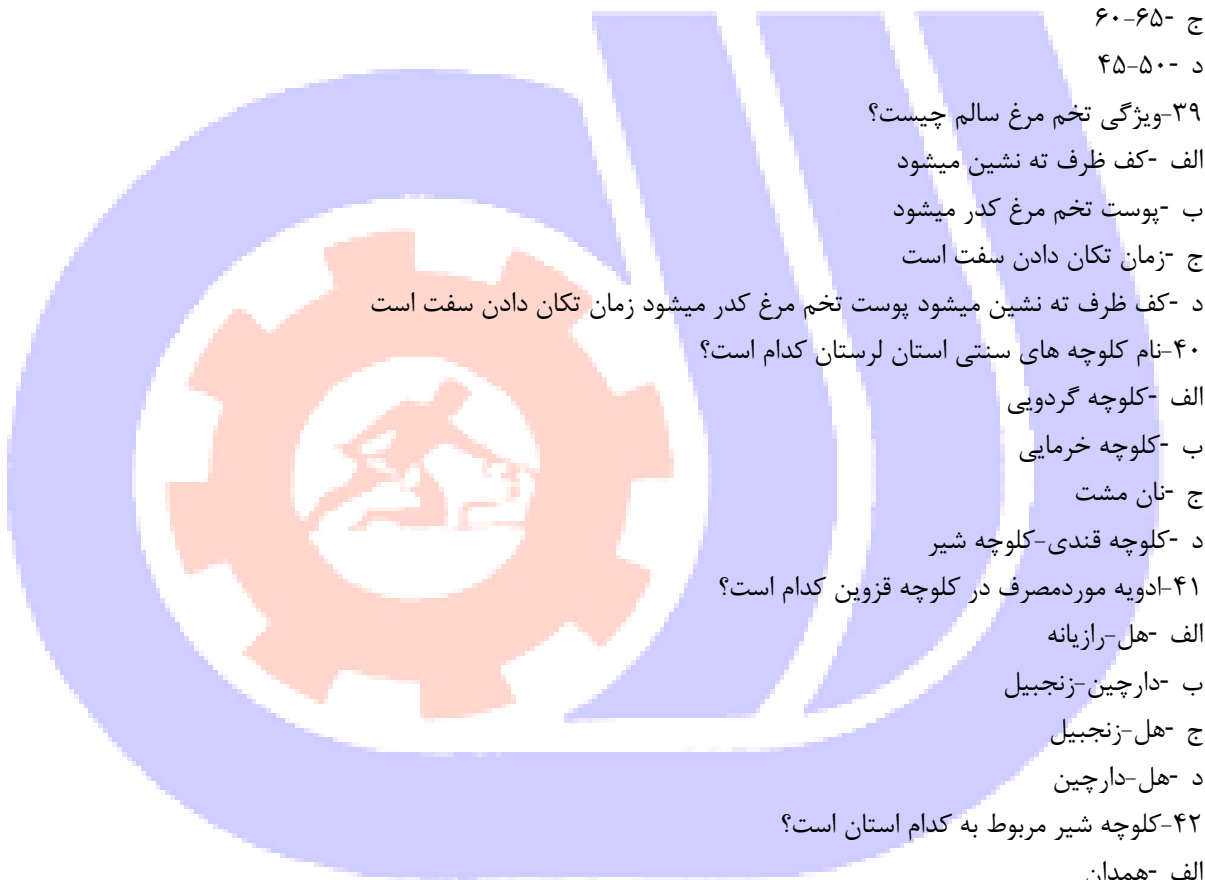
۴۳- مواد لازم کلوچه قزوین کدام است؟

الف - آردنخود- آردسفید- روغن- شکر- ماست

ب - شیر- تخم مرغ- روغن- آرد- بکینگ پودر

ج - آردگندم- روغن مایع- ماست- شیر- تخم مرغ- دارچین

د - آردبرنج- آردگندم- پودر قند- روغن جامد- ماست- شیر- تخم مرغ- بکینگ پودر- هل- دارچین



۴۴- کلوچه استان خوزستان مربوط به کدام شهر است؟

الف - دزفول

ب - مسجدسلیمان

ج - آبادان

د - زاهدان

۴۵- اسانس مورد نیاز کلوچه قندی کدام است؟

الف - هل- دارچین- زنجبیل

ب - دارچین- گلاب- بکینگ پودر

ج - وانیل- هل- زنجبیل

د - گلاب- هل- وانیل

۴۶- دمای آبی که برای عمل آوردن خمیرترش مناسب است چقدر میباشد؟

الف - ۴۳ درجه سانتیگراد

ب - ۶۰ درجه سانتیگراد

ج - ۳۸ درجه سانتیگراد

د - ۵۵ درجه سانتیگراد

۴۷- ادویه اصلی کلوچه فومن کدام است؟

الف - رازیانه- دارچین

ب - جوزهندی- دارچین

ج - زیره- رایانه

د - تخم گشنیز- زنجبیل

۴۸- نام کلوچه محلی خراسان کدام است؟

الف - کلوچه قندی

ب - کلوچه خرماپی

ج - کلوچه شیری

د - کلوچه کماچ

۴۹- کلوچه قندی استان لرستان مربوط به کدام شهر آن است؟

الف - بروجن

ب - خرم آباد

ج - دزفول

د - بروجرد

۵۰- خمیرمایه در چه ظرفی خوب بعمل می آید؟

الف - شیشه ای- ملامین

ب - استیل- شیشه ای

ج - ملامین- استیل

د - مسی- استیل

۵۱- کاربرد پنجره سیمی چیست؟



- الف - برای خنک کردن
- ب - برای خشک کردن
- ج - برای قراردادن خمیر
- د - برای مخلوط کردن مواد

۵۲- برای تبدیل درجه سانتیگراد به فارنهایت از چه فرمولی استفاده میشود؟

الف- $F=1.8c+32$

ب- $F=1.8C-32$

ج- $F= C+32$

د- $F= C-32$

۵۳- برای تبدیل درجه فارنهایت به سانتیگراد از چه فرمولی استفاده میشود؟

الف- $C=F+32/1.8$

ب- $C=F-32/1.8$

ج- $C=1.8F+32$

د- $C=1.8f-32$

۵۴- گازهای ایرانی براساس درجه..... و گازهای خارجی براساس درجه..... است.

الف- سانتیگراد-سلسیوس

ب - سلسیوس- سانتیگراد

ج -فارنهایت- سانتیگراد

د - سانتیگراد- فارنهایت

۵۵- برای اندازه گیری دمای مرکز خمیر از چه دماسنجی استفاده میگردد؟

الف -دستی

ب -میله ای

ج -جیوه ای

د -پزشکی

۵۶- برای شستشوی یخچال از چه چیزی استفاده میشود؟

الف -جوش شیرین

ب -بکینگ پودر

ج -وانیل

د -نمک میوه

۵۷- کلوچه فومن مربوط به کدام استان است؟

الف -مازندران

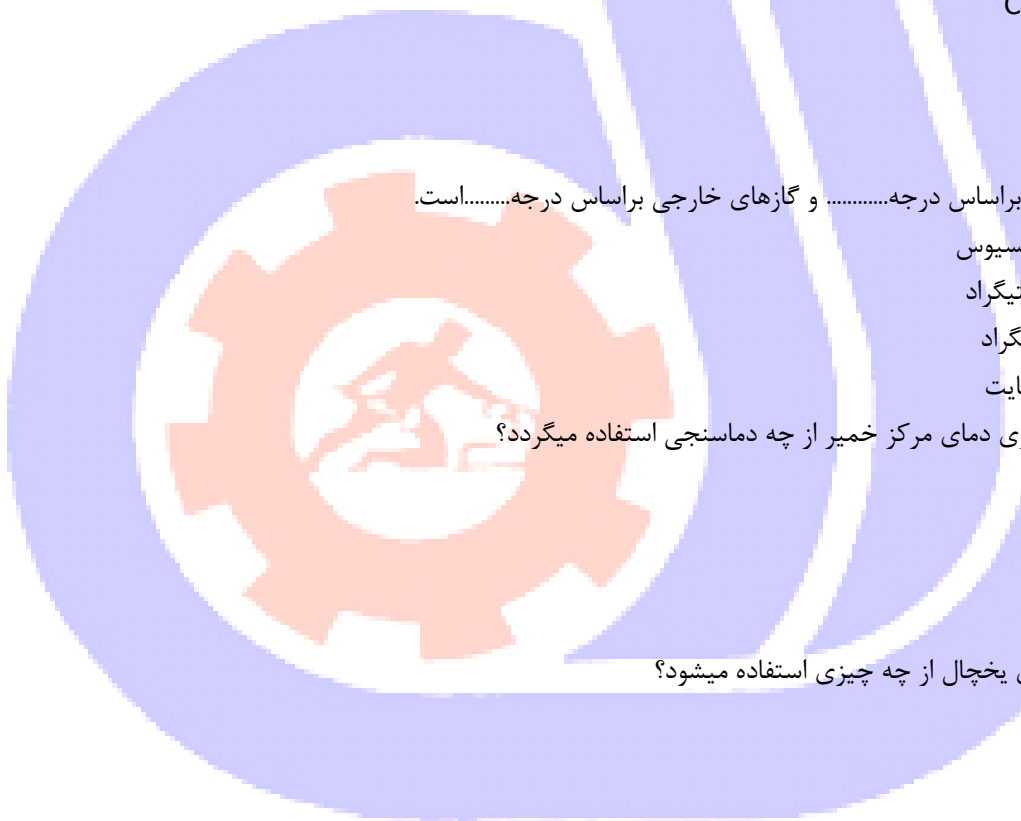
ب -قزوین

ج -گیلان

د -خراسان

۵۸- کدام مورد در فعالیت مخمرها نقش ندارد؟

الف -آب گرم



ب - ظرف مورد استفاده

ج - مایع خمیر خوب

د - شکر

۵۹- ادویه لازم کلوچه خرمایی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف - زنجبیل

ب - سیاه دانه

ج - زردچوبه

د - هل

۶۰- برای زین کردن کلوچه خرمایی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف - شیر-شکر

ب - آب-زعفران

ج - زرده تخم مرغ-کنجد

د - کره-شیر

۶۱- در کدام کلوچه روغن محلی استفاده میشود؟

الف - کلوچه اراک

ب - کلوچه توسیرکان

ج - کلوچه قندی

د - کلوچه شیری

۶۲- از چه روغنی در کلوچه محلی خراسان استفاده میشود؟

الف - روغن مایع

ب - روغن حیوانی

ج - روغن جامد

د - کره گیاهی

۶۳- نام کلوچه سنتی استان اصفهان کدام است؟

الف - کلوچه شیرمال

ب - کلوچه دزفول

ج - کماچ خرمایی

د - کلوچه قندی

۶۴- مواد لازم کماچ خرمایی کدام است؟

الف - شیر-آب-تخم مرغ-شکر-مایه خمیر

ب - آرد-شکر-خرما-سیاه دانه-آب

ج - شیر-آب-تخم مرغ-شکر-مخمر-خرما-سیاه دانه-روغن-کنجد

د - آرد-آب-بکینگ پودر-روغن مایع

۶۵- نان کماچ مربوط به کدام استان میباشد؟

الف - مازندران-رشت

ب - مازندران-گیلان



ج -قزوين-قزوين

د -مازندران-لاهیجان

۶۶-نان کماچ در کدام استانها پخت میشود؟

الف -قزوين-گیلان

ب -خراسان-مازندران

ج -گیلان-سمنان

د -همدان-مازندران

۶۷-موادلازم برای پخت نان کماچ لاهیجان کدام است؟

الف -شکر-روغن-آرد-خلال پسته

ب -آب-آرد-عسل-روغن-شکر

ج -آردبرنج-آردسفید-تخم مرغ-خمیرمایه-شکر-گردو-دارچین

د -زعفران-آب-آرد-شکر-زنجبیل-هل

۶۸-ویژگی تخم مرغ سالم چگونه است؟

الف -زرده و سفیده به هم چسبیده است

ب -سفیده سفت و غلیظ و زرده روی سفیده میباشد.

ج -زرده بسیار تیره است

د -سفیده شل و کدر است

۶۹-ادویه لازم کلوچه خرمایی اصفهان کدام است؟

الف -زنجبیل

ب -سیاه دانه

ج -زردچوبه

د -هل

۷۰-برای زرین کردن کلوچه خرمایی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف -زرده تخم مرغ-کنجد

ب -آب-زعفران

ج -شیر-شکر

د -کره-شیر

۷۱-علت ترکیدن قشر رویی کلوچه در حین پخت چیست؟

الف -داغ بودن بیش از حد فر

ب -خوب مخلوط نکردن مواد

ج -سرد بودن فر

د -ماندن بیش از حد در فر

۷۲-بجای یک پیمانه عسل میتوان از.....

الف -سه،چهارم پیمانه شکر و یک چهارم پیمانه آب

ب -یک،دوم پیمانه شکر و یک دوم پیمانه آب

ج -نمیتوان شکر در آب جایگزین کرد



د - میزان شکر ۲ برابر آب
۷۳- برای پخت کلوچه فر را چند دقیقه قبل باید روشن کرد؟

الف - ۱۵

ب - ۲۰

ج - ۲۵

د - ۳۰

۷۴- یک پیمانانه سفیده تخم مرغ معادل چند سفیده است؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

۷۵- دمای مورد نیاز برای پخت کلوچه در چه رنجی میباشد؟

الف - ۱۷۰-۲۰۰

ب - ۱۷۵-۲۲۰

ج - ۱۸۰-۲۵۰

د - ۱۸۰-۲۲۰

۷۶- کدامیک از میکسرها برای اختلاط مواد برای تهیه خمیر مناسب تر است؟

الف - اسپیرال

ب - پارویی

ج - پره ای

د - نوع Z

۷۷- مهم ترین مواد جهت تهیه خمیر عبارتند از.....

الف - آرد و آب

ب - آب و آرد و شکر

ج - آب و شکر

د - آب و نمک

۷۸- میانگین سرعت دور تند میکسر برابر است با.....

الف - ۱-۴۰-۳۰ دور در دقیقه

ب - ۲-۵۰-۴۰ دور در دقیقه

ج - ۳-۶۰-۵۰ دور در دقیقه

د - ۴-۹۰-۶۰ دور در دقیقه

۷۹- خمیر حاصل از آردهای تیرهنسبت به خمیر حاصل از آرد روشن تولید میکنند

الف - کلوچه با حجم بیشتری

ب - کلوچه لا حجم کمتری

ج - کلوچه با وزن کمتری

د - کلوچه با وزن بیشتری



۸۰- بازدهی خمیر به چه عواملی بستگی دارد؟

الف - نوع آرد

ب - پروتئین خمیر

ج - روش تهیه خمیر

د - نوع آرد، تازگی، گهنگی، زبری و نرمی، پروتئین، نمک، روش تهیه خمیر

۸۱- کدام کلوچه در روغن سرخ میشود؟

الف - کلوچه خرمايي

ب - کماچ خرمايي

ج - نان مش

د - سنتی قزوین

۸۲- مواد لازم برای نان مش کدام است؟

الف - روغن سرخ کردنی-آرد-دارچین-خرما

ب - خرما-آرد-دارچین-زنجبیل-روغن جامد

ج - شکر-زردچوب-آرد-زنجبیل-هل

د - آرد گندم-محمر-خرما-ادویه مورد نیاز-شکر-روغن

۸۳- نان مش به کدام روش زیر پخته میشود؟

الف - در فر پخته میشود

ب - در روغن سرخ میشود

ج - در تنور پخته میشود

د - در تابه داغ پخته میشود.

۸۴- بن ماری کردن یعنی چه؟

الف - استفاده از حرارت مستقیم

ب - استفاده از بخار آب

ج - استفاده از گریل فر

د - استفاده از حرارت غیرمستقیم

۸۵- مخمر خشک در آب با چه ماده ای خوب عمل می آید؟

الف - آرد

ب - روغن

ج - شکر

د - شیر

۸۶- علت مخلوط کردن شکر با خمیرمایه کدام است؟

الف - پوک شدن شیرینی و خوش طعم شدن آن و بهتر عمل کردن خمیر ترش

ب - خوب حل شدن خمیرمایه

ج - ترش نشدن خمیرمایه

د - خوش طعم شدن و ترد شدن شیرینی

۸۷- نام دیگر خمیرمایه چیست؟



الف -رداستار

ب -نمک میوه

ج -کرم تارتار

د -بکینگ پودر

۸۸-چرا در بعضی از کلوچه ها مقدار آرد دقیقا عنوان نمیشود؟

الف -بعلت استفاده از آب

ب -بعلت استفاده از روغن مایع

ج -به دلیل درشتی یا ریزی تخم مرغ یا استفاده از روغن بجای کره

د -به دلیل استفاده از همزن

۸۹-یک قرص خمیرترش برابر است با.....

الف -یک قاشق چایخوری پودر خمیرترش

ب -دو قاشق چایخوری پودر خمیرترش

ج -یک قاشق غذاخوری پودر خمیرترش

د -دو قاشق مرباخوری پودر خمیرترش

۹۰-کاربرد رولد یا رولت چیست؟

الف -برای برش دادن خمیر

ب -برای خط انداختن خمیر

ج -برای برداشتن خمیر

د -برای رومال کردن خمیر

۹۱-کدامیک از مواد زیر جهت رومال کردن استفاده میشود؟

الف -زرده تخم مرغ

ب -زعفران

ج -شیر

د -زرده تخم مرغ-شیر-زرده تخم مرغ

۹۲-مواد لازم جهت تزئین کلوچه کدام است.

الف -سیاه دانه

ب -کنجد

ج -تخم خرفه

د -سیاه دانه و کنجد

۹۳-جهت ور آمدن خمیرمایه باید دور ازباشد

الف -نور

ب -رطوبت

ج -گرما

د -رطوبت و گرما

۹۴-ظرف خمیرمایه باید در جایباشد.

الف -گرم و روشن



ب - گرم و تاریک

ج - سرد و مرطوب

د - سرد و روشن

۹۵- نایلون بسته بندی کلوچه چه ویژگی داشته باشد؟

الف - تیره باشد

ب - شفاف باشد

ج - ضخیم باشد

د - نازک باشد.

۹۶- برای بسته بندی از چند نوع جنس استفاده میکنند؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

۹۷- برای بسته بندی از چه جنسی استفاده میشود؟

الف - کاغذ

ب - کارتن

ج - سلفون

د - BOPP

۹۸- پس از خارج کردن کلوچه از تنور دست خوش چه تغییراتی قرار میگیرد؟

الف - بیات میشود

ب - خشک میشود

ج - سفت میشود

د - کپک میزند

۹۹- برای جلوگیری از بیات شدن چه کاری باید انجام داد؟

الف - بسته بندی کرد

ب - در هوای آزاد قرار داد

ج - در یخچال قرار داد

د - در فریز قرار داد

۱۰۰- شدت و درجه به تاخیر افتادن بیات شدن به چه چیزی بستگی دارد؟

الف - نوع بسته بندی

ب - جنس بسته بندی

ج - نحوه بسته بندی

د - نوع، جنس، نحوه بسته بندی

