



نمونه سؤالات:

تهیه باقلوا

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۰۴

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

۱- مواد اولیه ای که در خمیر باقلوا استفاده می شود شامل چیست؟

الف- آرد سفید- تخم مرغ- روغن مایع- پودر قند- شیر

ب- آرد سفید- روغن مایع- شیر- تخم مرغ- نمک

ج- آرد گندم- نشاسته ذرت- شیر- روغن مایع- نمک

د- آرد سفید- نشاسته ذرت- نمک- روغن مایع- شیر- تخم مرغ

۲- معروف ترین باقلوا در ایران مخصوص کدام شهرهاست؟

الف- تبریز- اصفهان- یزد

ب- یزد- قزوین- شیراز

ج- یزد- قزوین- تبریز

د- یزد- قزوین- اردبیل

۳- نقش تخم مرغ در خمیر باقلوا چیست؟

الف- باعث پف دهندگی بیشتر می شود

ب- باعث همبستگی خمیر می شود

ج- خمیر را ترد و شکننده می کند

د- باعث پف دهندگی بیشتر و همبستگی و ترد و شکننده شدن خمیر می شود.

۴- از چه نوع روغنی در خمیر باقلوا استفاده می شود؟

الف- روغن مایع

ب- روغن جامد

ج- روغن صاف

د- روغن دان

۵- باقلوا جز کدام دسته از شیرینی محسوب می گردد؟

الف- شیرینی تر

ب- شیرینی خشک

ج- دسر

د- میان وعده

۶- باقلو بعنوان دسر خاص در کدام کشورها استفاده می شود؟

الف- ترکیه - لبنان - ایران

ب- اردن - آذربایجان - ایران ترکیه

ج- ایران- ترکیه - اردن- آذربایجان- لبنان- یونان

د- ایران - گرجستان - لبنان- ترکیه - امارات - یونان

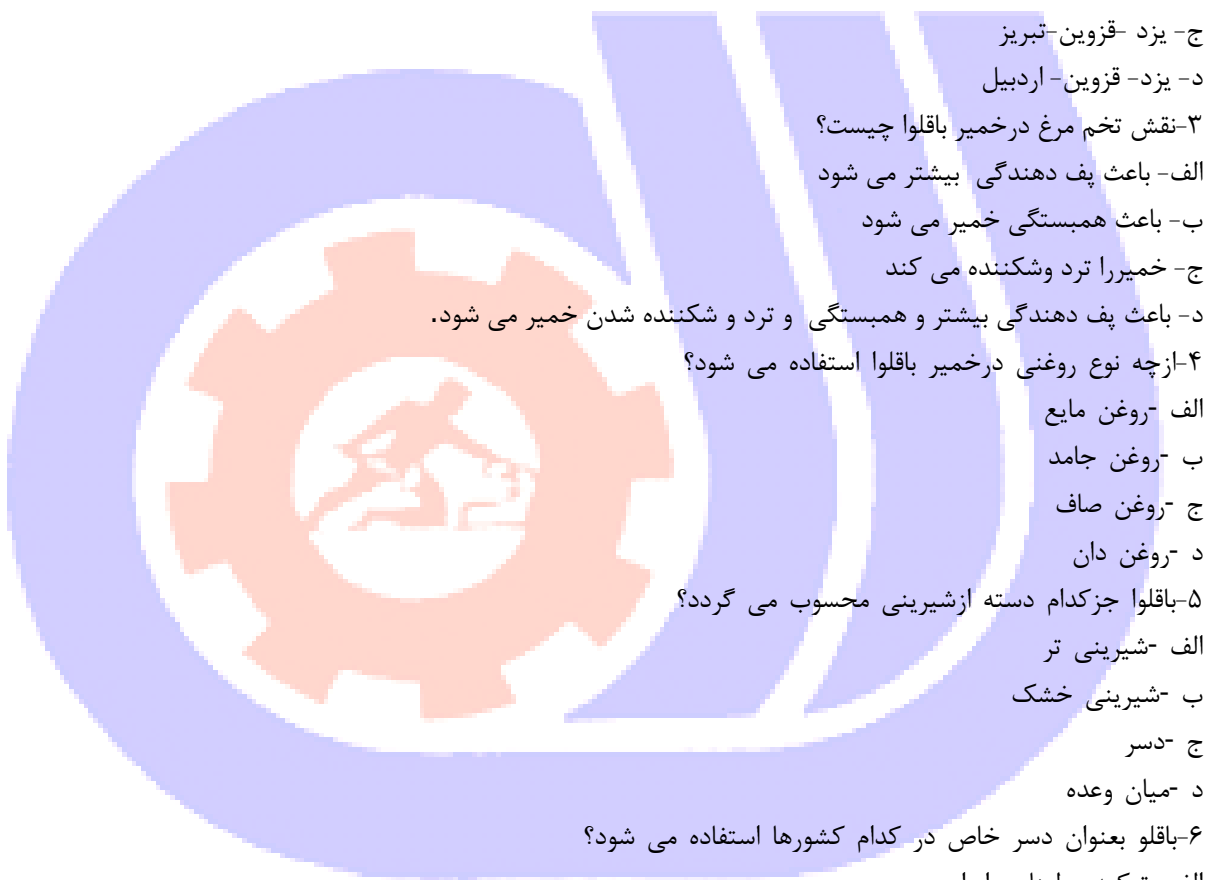
۷- علت لایه لایه شدن خمیر باقلوا چیست؟

الف- استفاده از روغن صف

ب- قراردادن چند لایه نان روی هم

ج- استفاده از کره مارگارین در پیچیدن خمیر

د- طریقه پیچیدن متفاوت نسبت به خمیرهای دیگر



۸- به چه علت خمیر باقلوا سفت می شود؟

الف - تخم مرغ کم

ب - استفاده از نشاسته زیاد

ج - عدم استفاده از کره

د - استفاده از شیر کم چرب

۹- نام خمیر باقلوا چیست؟

الف - فوتیه

ب - یوفکا

ج - فونسه

د - کرپ

۱۰- جهت باز کردن خمیر باقلوا از..... استفاده می شود.

الف - نشاسته گندم

ب - نشاسته ذرت

ج - آرد گندم

د - آرد ذرت

۱۱- مناسب ترین آرد جهت تهیه خمیر باقلوا چیست؟

الف - آرد نول

ب - ترکیب آرد سفید و نشاسته ذرت

ج - ترکیب آرد سفید و نشاسته گندم

د - آرد گندم

۱۲- مدت زمان استراحت خمیر باقلوا چقدر است؟

الف - یک ساعت

ب - ربع ساعت

ج - سه ساعت

د - نیم ساعت

۱۳- علت استفاده از نشاسته ذرت به هنگام پهن کردن خمیر چیست؟

الف - جلوگیری از خشک شدن خمیر

ب - خوش طعم شدن خمیر

ج - تبخیر آب درون خمیر

د - جلوگیری از چسبندگی لایه های خمیر

۱۴- اگر نشاسته های روی خمیر را پاک نکنیم چه اتفاقی رخ می دهد؟

الف - خمیر ضخیم می شود

ب - خمیر طعم خامی می گیرد

ج - خمیر بهتر و تردتر می شود

د - کیفیت خمیر پایین میاید و خمیر اسفت می کند

۱۵- علت افزودن نمک به خمیر چیست؟



الف - جهت جلوگیری از تکه تکه شدن خمیر

ب - طعم دهی بهتر

ج - کاهش زمان استراحت خمیر

د - نمک در خمیر استفاده نمی شود

۱۶- در تهیه باقلوا خمیر قبل از پهن شدن چگونه است؟

الف - نسبتاً سفت است

ب - نسبتاً شل است

ج - بسیار سفت است

د - مانند خمیر کیک است

۱۷- علت خشک شدن خمیر باقلوا چیست ؟

الف - اگر هوا بخورد خمیر خشک می شود

ب - وقتی روی خمیر روغن اسپری نکنیم

ج - اگر روی خمیر آب اسپری نکنیم

د - اگر روی خمیر شیر یا آب اسپری نکنیم

۱۸- وردنه مخصوص باقلوا کدام است؟

الف - چوبی سبک

ب - تیرک

ج - فایبرگلاس سبک

د - استیل سنگین

۱۹- وقتی خمیر باقلوا باز شد، قسمت های باز شده اضافی را چکار می کنیم؟

الف - دوباره جمع کنیم و استفاده کنیم

ب - در لابلای خمیرهای درسته استفاده کنیم

ج - قابل مصرف نیست

د - برای تهیه باقلوهای دیگر استفاده کنیم

۲۰- مناسب ترین طول وردنه باقلوا کدام است؟

الف - بین 80 تا 100 سانت

ب - بین 40 تا 60 سانت

ج - بین 30 تا 70 سانت

د - بین 120 تا 150 سانت

۲۱- جنس وردنه مخصوص پهن کردن خمیر باقلوا از است.

الف - پلاستیک فشرده

ب - استیل

ج - چوب

د - پلاستیک یا استیل

۲۲- نازکی خمیر باقلوا چگونه است؟

الف - بین 2 تا 3 میلی متر



ب - کمتر از نیم سانت

ج - بسیار نازک که انگشت زیر آن پیدا باشد

د - نازکی آن طوری باشد که انگشت زیر آن پیدا نباشد

۲۳- کدام گزینه صحیح است ؟

الف - از خمیر دانمارکی می توان جهت تهیه باقلوا استفاده کرد

ب - از خمیر ورقه ای جهت تهیه باقلوا استفاده می شود

ج - از خمیر فیلو جهت تهیه باقلوا استفاده می شود

د - از خمیر ورقه ای جهت تهیه باقلوا استفاده می شود

۲۴- برای طعم دهی خمیر باقلوا از چه می توان استفاده کرد؟

الف - وانیل

ب - جوز هندی

ج - دارچین

د - هل

۲۵- آیا خمیر آماده شده باقلوا به صورت چانه قابل نگهداری هست؟

الف - خیر باید بلافاصله استفاده شود

ب - بله در فریزر قابل نگهداری است

ج - بله در جای گرم باید آن را نگهداری کرد

د - بله تا یکی دو روز در یخچال قابل نگهداری است

۲۶- مرسوم ترین مواد میانی در تهیه باقلوای سنتی ایران استفاده از می باشد.

الف - پودر بادام

ب - پودر پسته

ج - گردوی پودر شده

د - خلال پسته و بادام

۲۷- به جای پودر بادام کدام یک از مواد زیر را می توان جایگزین نمود؟

الف - پودر پسته یا گردو

ب - پودر نارگیل و پسته

ج - پودر گردو و نارگیل

د - پودر پسته - نارگیل - گردو

۲۸- مواد میانی باقلوا چیست ؟

الف - پودر بادام - پودر قند - هل

ب - پودر بادام یا پسته - پودر قند - هل و دارچین

ج - پودر پسته - پودر قند - جوز هندی

د - پودر بادام - پودر قند - جوز هندی - هل - زنجبیل

۲۹- در مواد میانی باقلوا؛ میزان پودر بادام و پودر قند چگونه است؟

الف - برابر است

ب - پودر قند کمتر است

- ج- پودر قند بیشتر است
- د- پودر بادام چهار برابر پودر قند است
- ۳۰- بادام مصرفی در باقلوای سنتی به صورت است.

الف- نگینی ریز

ب- شنی

ج- کاملا پودر شده به طوری که روغنی شده باشد

د- نگینی درشت

۳۱- کدام گزینه صحیح است؟

- الف- مواد میانی باقلوای مخلوط کرده و با مقداری گلاب به صورت خمیر در میاوریم
- ب- مواد میانی را ابتدا در یک خمیر پیچیده سپس آن را روی خمیرها قرار می دهیم
- ج- مواد میانی را با شیر شکر مخلوط کرده و روی خمیر می گذاریم
- د- مواد میانی را روی خمیر گذاشته و آن را فشرده می کنیم
- ۳۲- عطر و طعم باقلوا به دلیل استفاده از در مواد میانی است.

الف- گلاب

ب- دارچین

ج- هل

د- جوز هندی

۳۳- از چه نوع هل در باقلوا استفاده می شود؟

الف- هل سفید

ب- هل سبز

ج- اسانس هل

د- هل سبز و سفید

۳۴- برای استفاده از هل درون مواد میانی؛ آن را چگونه آماده می کنیم؟

الف- از مغز درون آن استفاده می کنیم

ب- دانه را بصورت کامل آسیاب می کنیم

ج- آن را کمی می کوبیم

د- از اسانس هل استفاده می کنیم

۳۵- چنانچه مواد میانی باقلوا بیش از حد معمول استفاده شود چه اتفاقی می افتد؟

الف- باقلوا طعم مطلوب تری پیدا می کند

ب- باقلوا در قالب پهن می شود

ج- مواد میانی از خمیر بیرون می زند

د- پخت باقلوا دیرتر انجام می گیرد

۳۶- از مواد زیر کدامیک در باقلوا کاربرد ندارد؟

الف- پودر بادام

ب- پودر گردو

ج- پودر نارگیل



د- پودر پسته

۳۷- چنانچه در مواد میانی باقلوا میزان پودر قند زیاد شود چه چیز رخ می دهد؟

الف- شیرین تر می شود

ب- کاراملی می شود

ج- خوش طعم تر می شود

د- امکان سوختگی در اطراف باقلوا پیش می آید

۳۸- وانیل در کدام قسمت باقلوا استفاده می شود؟

الف- در مواد میانی

ب- در شربت آن

ج- جایگزین هل می شود

د- کاربرد ندارد

۳۹- در مواد میانی از چه نوع شیرین کننده ای استفاده می شود؟

الف- شکر آسیاب شده

ب- شکر قهوه ای

ج- شکر سفید معمولی

د- عسل

۴۰- در تهیه شربت کدام باقلوا از شیر استفاده می شود؟

الف- سوتلونوریه

ب- بورما

ج- شوبیت

د- آشیانه بلبل

۴۱- تفاوت باقلوای سنتی ایران و ترکیه در چیست؟

الف- خنیر متفاوت

ب- نحوه پیچیدن ولایه گذاری خمیر

ج- طعم دهی

د- تفاوتی ندارند

۴۲- برای تهیه باقلوای شوبیت باید آن را برش زد.

الف- مربع ۷*۷

ب- مستطیل ۱۰*۲

ج- مثلث کشیده

د- دایره با قطر ۴ سانت

۴۳- معمولا برای قراردادن لایه های خمیر باقلوای شوبیت از استفاده می شود.

الف- روغن صاف

ب- روغن مایه

ج- کره آب شده

د- شیره شکر



۴۴- کدام باقلوا طعم شیری ملایم دارد؟

الف- شوبیت

ب- بورما

ج- آشیانه بلبل

د- سوتلونوریه

۴۵- تفاوت باقلوای سوتلونوریه در چیست؟

الف- نوع شربت آن

ب- نوع خمیر آن

ج- پیچیدن آن

د- اسانس و عطر درونی

۴۶- در تهیه باقلوای شوبیت چند لایه خمیر فیلو روی هم قرار می گیرد؟

الف- ۱۰ لایه

ب- ۳ لایه

ج- ۵ لایه

د- یک لایه

۴۷- پودینگ غلیظ وسط باقلوای شوبیت از چه آردی تهیه شده است؟

الف- آرد ذرت

ب- آرد سمولینا

ج- آرد سفید

د- نشاسته ذرت

۴۸- در کدام باقلوا از کای مک یا پودینگ استفاده می شود؟

الف- آشیانه بلبل

ب- بورما

ج- سوتلو نوریه

د- شوبیت

۴۹- در تهیه باقلوای دیلیما (تیکه ای) در قسمت میانی آن از استفاده می شود.

الف- مغز گردو یا پسته

ب- بادام هندی

ج- بادام و پسته

د- گردو

۵۰- باقلوای تیکه ای (دیلیما) در چه ظرفی تهیه می شود؟

الف- در قالب گرد دیواره بلند

ب- در قالب گرد دیواره کوتاه

ج- در قالب مستطیل کوچک بیست سانتی

د- در قالب مستطیل بزرگ

۵۱- در کدام باقلوا به هنگام پیچیدن از مواد میانی پسته استفاده می شود؟



الف- فیستیکیلی سارما

ب- شوبیت

ج- دیلیما

د- بورما

۵۲- علت خشکی باقلوای کورو چیست؟

الف- خمیر آن ضخیم تر است

ب- مدت زمان بیشتر در فرمی ماند

ج- شربت آن کمتر است

د- خمیر ضخیم تر و زمان بیشتر در فر

۵۳- کدام باقلوا نسبت به باقلوهای دیگر خشک تر است؟

الف- بورما

ب- سوتلونوریه

ج- کورو

د- دیلیما

۵۴- طریقه پیچیدن کدام باقلواها شبیه هم است؟

الف- دیلیما و بورما

ب- سوتلو نوریه و سارما

ج- سارما و بورما

د- شوبیت و سوتلو نوریه

۵۵- شکل ظاهری باقلوای سوتلونوریه چگونه است؟

الف- لوزی شکل

ب- مربع شکل

ج- مثلث کوچک

د- مثلث بزرگ

۵۶- باقلوای سنتی ایران معمولا می باشد.

الف- مربع شکل

ب- لوزی شکل

ج- مثلث شکل

د- نیم دایره

۵۷- مشهورترین باقلوای ترکیه بخاطر شکل ظاهری آن چه نام دارد؟

الف- شوبیت

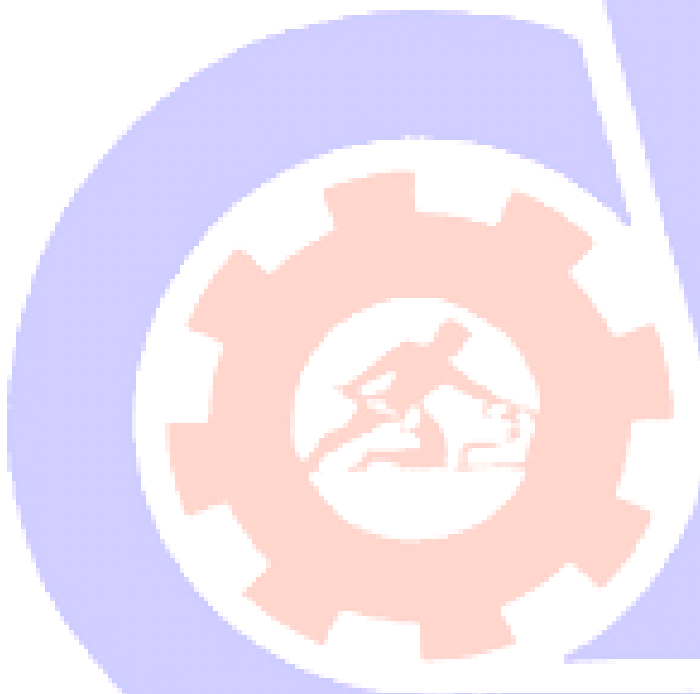
ب- بورما

ج- دیلیما(تیکه ای)

د- بلبیل بواسی

۵۸- باقلوای بلبیل بواسی به چه معنی است؟

الف- تیکه ای



ب- صدای بلبل

ج- مثلث بزرگ

د- آشیانه بلبل

۵۹-طریقه پیچیدن باقلوای فیستیکی سارماچگونه است؟

الف- دور نی یاچوب باریک پیچیده بعد آن را چین می دهند

ب- در قالب گذاشته قبل از پخت برش لوزی می برند

ج- به شکل مربع کوچک برش زده و در فر می گذارند

د- دور نی یا چوب باریک پیچیده و به آرامی آن را از آن جدا کرده که صاف بماند

۶۰-کدام باقلوا را دور نی یا وردنه باریک می پیچند؟

الف- بلبل بواسی

ب- بورما

ج- شوییت

د- سوتلو نوریه

۶۱-دمای مناسب جهت پخت باقلوا چقدر است ؟

الف- ۳۵۰ فارنهایت

ب- ۴۰۰ فارنهایت

ج- ۳۰۰ فارنهایت

د- ۴۰۰ فارنهایت

۶۲-پخت طولانی مدت باقلوا در فر باعث می شود.

الف- ورقه شدن باقلوا

ب- خارج شدن مواد میانی

ج- سوختگی مواد میانی

د- خشکی نامناسب

۶۳-در چه صورت باقلوا بعد از پخت خمیر می شود؟

الف- پخت کم

ب- استراحت کم خمیر

ج- درجه حرارت زیاد

د- مواد میانی بیشتر از حد معمول باشد

۶۴-در زمان پخت باقلوا چنانچه در فر باز شود چه اتفاقی رخ می دهد؟

الف- پف آن می خوابد

ب- ورقه ها از هم باز نمی شوند

ج- زیر باقلوا می سوزد

د- فر یخ می کند و مدت زمان پخت افزایش می یابد

۶۵-چنانچه روغن باقلوا کم باشد هنگام پخت، باقلوا می شود.

الف- ترد و شکننده

ب- نرمی و لطافت خود را از دست می دهد



ج- برشته تر

د- خمیری

۶۶- چه موقع روغن را به باقلوا می افزاییم؟

الف- چنددقیقه قبل از پخت

ب- یک ساعت قبل از پخت

ج- بلافاصله بعد از پخت

د- یک ساعت بعد از پخت

۶۷- بهترین روغن جهت روی باقلوا چیست؟

الف- روغن مایع

ب- روغن جامد آب کرده

ج- روغن صاف آب شده

د- کره آب کرده

۶۸- علت سفت شدن لایه های زیرین باقلوا بعد از پخت چیست؟

الف- استفاده از شکر زیاد

ب- خمیر ضخیم

ج- روغن کم

د- تعداد لایه های خمیر زیاد شود

۶۹- کدامیک از روغن های زیر حدود ۸۶ درصد آن از اسیدهای چرب غیر اشباع است؟

الف- آفتاب گردان

ب- سویا

ج- صاف

د- ذرت

۷۰- در اثر سرد کردن طولانی مدت روغن هیدروژنه؛ چه روغنی بدست می آید؟

الف- صاف

ب- روغن مایع

ج- دان

د- روغن ۴۴

۷۱- روغن های نباتی پس از استخراج
الف- به مصرف خوراکی می رسند

ب- تصفیه می شوند

ج- جداسازی می شوند

د- سرد کردن طولانی مدت انجام می گیرد

۷۲- برای پخت باقلوا از چه مدت قبل باید فرراگرم کرد؟

الف- نیم ساعت

ب- ۱۰ دقیقه

ج- دو ساعت



د- یک ساعت

۷۳- برای پخت باقلوا از چه سینی استفاده می شود؟

الف- سینی دیواره کوتاه

ب- سینی دیواره بلند

ج- سینی پانچ

د- قالب مربع با ارتفاع ۱۰ سانت

۷۴- یک پیمانۀ روغن جامد حدود چند گرم است؟

الف- ۱۰۰ تا ۱۲۵ گرم

ب- ۱۲۵ تا ۱۵۰ گرم

ج- ۲۵۰ گرم

د- ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم

۷۵- یک قاشق غذاخوری روغن آب کرده معادل چند گرم می باشد؟

الف- ۲۰ گرم

ب- ۱۰ گرم

ج- ۴۰ گرم

د- ۳۰ گرم

۷۶- مواد لازم جهت تهیه شربت باقلوا کدام است؟

الف- شکر- آب- گلاب- جوهر لیمو- گلوکز

ب- شکر- گلاب- هل- کمی روغن مایع- آب

ج- پودر شکر- هل- گلاب- جوهر لیمو- عسل

د- شکر قهوه ای- گلاب- آب- جوهر لیمو

۷۷- شربت باقلوا را چه موقع روی آن می ریزیم؟

الف- بلافاصله که از فر بیرون آمد

ب- لحظه آخر که می خواهیم در فر بگذاریم

ج- بعد از پخت باقلوا پخته شده و لرم شد

د- بعد از اینکه باقلوای پخته شده کاملاً سرد شد

۷۸- برای اینکه شربت باقلوا شکرک نزند از استفاده می شود.

الف- جوهر لیمو

ب- جوش شیرین

ج- سرکه سفید

د- سرکه قرمز

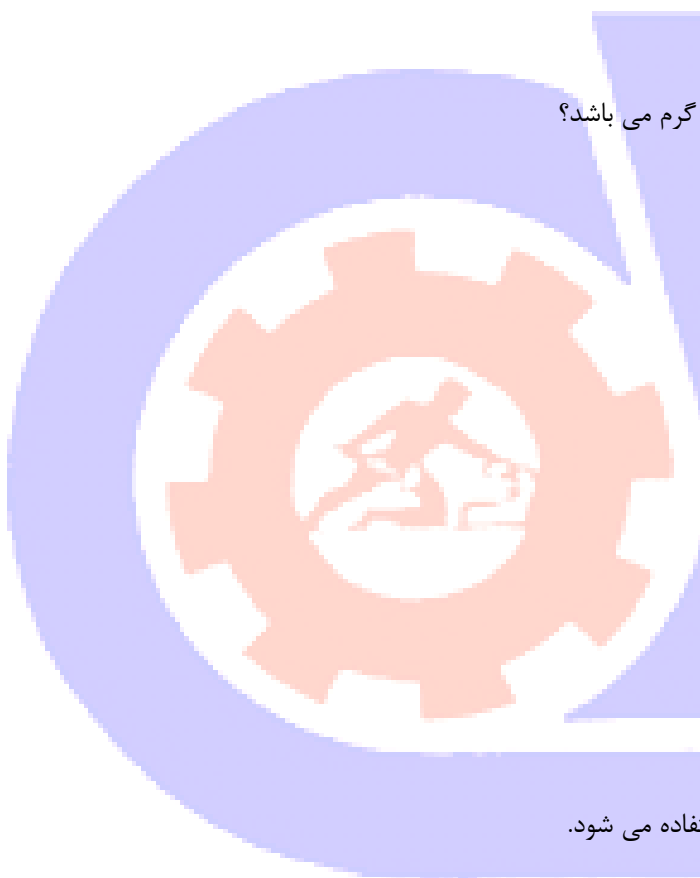
۷۹- نکته مهم در باقلوای یزدی چیست؟

الف- شربت آن طی چند مرحله ریخته شود

ب- شربت آن بلافاصله بعد از پخت یک جا ریخته شود

ج- در شربت آن از جوش شیرین استفاده شود

د- در شربت آن از عسل استفاده شود



۸۰- اگر شربت باقلوا رقیق باشد چه اتفاقی رخ می دهد؟

الف- باقلوا تردی خود را حفظ می کند

ب- باقلوا کم شیرین می شود

ج- باقلوا بعد از چند ساعت نرم می شود

د- باقلوا سریع شکرک می زند

۸۱- چنانچه میزان شربت افزوده شده به باقلوا کم باشد چه چیز رخ می دهد؟

الف- طعم نهایی باقلوا مطلوب تر می شود

ب- باقلوا نرم می شود

ج- باقلوا خشک می شود

د- تاثیر بریافت نمی گذارد

۸۲- مناسب ترین مواد معطری که می توان به شربت باقلوا افزود چیست؟

الف- زعفران

ب- هل

ج- گلاب

د- وانیل

۸۳- چه نوع شکر در تهیه شربت باقلوا استفاده می شود؟

الف- شکر سفید و پودر شکر

ب- شکر قهوه ای و شکر سفید

ج- ملاس و شکر سفید

د- شکر سفید

۸۴- چنانچه جوهر لیمو در شربت باقلوا زیاد شود باقلوا.....

الف- طعم ملس پیدا می کند

ب- ترش می شود

ج- شیرینی آن کاهش می یابد

د- شکرک نمی زند

۸۵- اگر شربت باقلوا ترش شد برای رفع ترشی چه چیز به آن اضافه می کنیم؟

الف- گلاب

ب- جوش شیرین

ج- گلوکز

د- نوشابه سون آپ

۸۶- بهترین جنس ظرف برای جوشاندن شربت باقلوا چیست؟

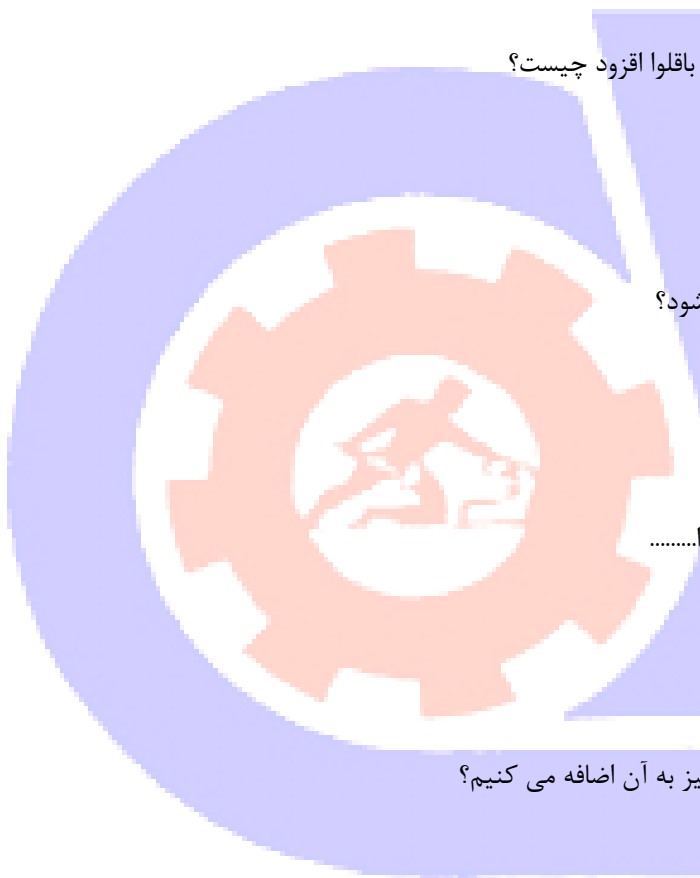
الف- روی

ب- مس سفید شده

ج- مس قرمز

د- تفلون

۸۷- نقش گلوکز در تهیه شربت باقلوا چیست؟



الف- شیرینی مطلوب تر قوام بیشتر

ب- قوام بهتر و جلوگیری از شکرک زدن

ج- ماندگاری طولانی تر باقلوا

د- طعم مطلوب تر شیره شکر

۸۸- نقش جوهر لیمو در شربت باقلوا چیست؟

الف- طعم مطلوب تر

ب- دوام بهتر شربت و قوام مطلوب تر

ج- جلوگیری از شکرک زدن

د- طعم مطلوبتر و دوام بیشتر شربت

۸۹- عرقیات مورد مصرف در تهیه شربت باقلوا چیست؟

الف- اترج

ب- بهار نارنج

ج- بیدمشک

د- گلاب

۹۰- بسته بندی باقلوا در چه ظرفی انجام می گیرد؟

الف- فلزی مقوایی

ب- پلاستیکی با روکش سلفون

ج- ظروف روکش دار

د- فلزی پلاستیکی با روکش سلفون

۹۱- ترازوی خانگی به چند دسته تقسیم می شود؟

الف- سه دسته عقربه ای - کفه ای - دیجیتال

ب- دو دسته دیجیتال و دو کفه ای

ج- باسکول - عقربه ای

د- عقربه ای - دیجیتال

۹۲- دقیق ترین نوع ترازو کدام است؟

الف- عقربه ای

ب- دو کفه ای

ج- دیجیتال

د- باسکول

۹۳- ترازوهای عقربه ای فروشگاهی معمولاً تا چه وزنی را نشان می دهد؟

الف- ۱۰ کیلو

ب- ۲۰ کیلو

ج- ۱۰۰ کیلو

د- ۵۰ کیلو

۹۴- برای وزن های سنگین از چه ترازویی استفاده می شود؟

الف- باسکول



ب- عقربه ای

ج- دو کفه

د- دو کفه ای عقربه ای

۹۵- علت استفاده از پوشش سلفون در بسته بندی باقلوا چیست؟

الف- جلوگیری از خشک شدن

ب- حفظ تازگی باقلوا

ج- حفظ شیره شکر درون آن

د- جلوگیری از خشک شدن - حفظ تازگی و حفظ شیره شکر درون آن

۹۶- بسته بندی باقلوا در ظروف دردار چه زمانی انجام می گیرد؟

الف- بلافاصله بعد از شیره دادن روی باقلوا

ب- بعد از خنک شدن کامل باقلوا

ج- دوروز بعد از آماده شدن باقلوا

د- بستگی به نوع باقلوا متفاوت می باشد

۹۷- اگر بلافاصله بعد از شیره دادن باقلوا آن را بسته بندی کنیم باقلوا؟

الف- تازه تر می ماند

ب- خمیر می شود

ج- ماندگاری آن افزایش می یابد

د- تردتر می شود

۹۸- نامناسب ترین ظروف جهت بسته بندی کدام است؟

الف- جعبه مقوایی

ب- جعبه فلزی

ج- جعبه پلاستیکی

د- جعبه مقوایی و فلزی

۹۹- چرا جعبه مقوایی برای بسته بندی باقلوا مناسب نیست؟

الف- شیره شکر از درون آن خارج می شود

ب- ماندگاری باقلوا کم می شود

ج- باقلوا خشک می شود

د- باقلوا کپک می زند

۱۰۰- ماندگاری باقلوا در چه صورت کم می شود؟

الف- بسته بندی نامناسب

ب- شیره زیاد

ج- مواد میانی کم

د- پخت زیاد

