



# نمونه سؤالات:

تهیه دسر سرد

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۱۸

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

۱-.....می تواند به عنوان جایگزین در برخی موارد به جای پودر ژلاتین استفاده شود.

الف- آرد

ب- نشاسته برنج

ج- نشاسته ذرت

د- صمغ

۲- هنگامی که رطوبت ژلاتین از چه درصدی بالاتر برود فاسد می شود؟

الف- ۱۲ درصد

ب- ۱۶ درصد

ج- ۲۰ درصد

د- ۳۲ درصد

۳- برای درست کردن باواریا از .....استفاده می شود.

الف- سفیده تخم مرغ

ب- تخم مرغ کامل

ج- زرده تخم مرغ

د- شکر کارامل شده

۴- برای تهیه دسر ماست از کدامیک از مواد زیر استفاده می شود؟

الف- ماست پر چرب

ب- ماست کم چرب

ج- ماست کیسه انداخته

د- دوغ

۵- مواد اولیه فروماژ قهوه عبارتست از.....

الف- ژلاتین-زرده تخم مرغ-پودر قهوه-شکر

ب- سفیده تخم مرغ-پودر کاکائو-پودر قهوه-شکر

ج- زلاتین-تخم مرغ-پودر قهوه-خامه-شکر-آب-وانیل

د- پودر قهوه -شکر-خامه شیرین شده

۶- اگر در حین درست کردن دسر ماست آب آناناس را به مایه داغ اضافه کنیم.....

الف- دسر لطیف تر می شود

ب- دسر شیرین تر می شود

ج- دسر می برد

د- دسر سریعتر می بندد

۷- کدامیک از دسرهای جنبه بین الملل دارد؟

الف- کیک خامه ای

ب- کرم موز

ج- بستنی

د- باواریا



۸- در تهیه کرم طالبی، طالبی را چگونه استفاده می کنیم؟

الف- طالبی را پوره میکنیم

ب- طالبی را می پزیم

ج- طالبی رنده درشت می کنیم

د- آب طالبی صنعتی استفاده میکنیم

۹- مواد لازم تهیه کرم موز چیست؟

الف- موز نگینی شده- خامه صبحانه- شیر - پودر قند - پودر ژلاتین-وانیل

ب- موز نگینی شده - شیر - شکر - پودر ژلاتین-وانیل

ج- موز نگینی شده- خامه صبحانه- شیر - پودر قند

د- خامه صبحانه- شیر - پودر قند - پودر ژلاتین-وانیل

۱۰- سופله ها چه نوع دسرهایی هستند؟

الف- دسرهای ژلاتینی هستند که سفیده تخم مرغ آن ها بیشتر از زرده است

ب- دسرهای ژلاتینی هستند که زرده تخم مرغ آن ها بیشتر از سفیده است

ج- نوعی پودینگ هستند

د- نوعی رولت هستند.

۱۱- بستنی ها بهتر است چه وقت آماده شوند؟

الف- یک هفته قبل

ب- سه روز قبل

ج- همان روز

د- یک روز قبل

۱۲- زمان اضافه کردن خامه در دسرها چه زمانی است؟

الف- با مواد اولیه اضافه می شود

ب- قبل از پخت دسرها اضافه می شود

ج- بعد از خنک شدن دسر اضافه می شود

د- فرقی ندارد

۱۳- نام معروف ترین کرم ژلاتینه چیست؟

الف- رانورسه

ب- باواریا

ج- رولت

د- بستنی

۱۴- برای طعم دادن به موس شکلات از چه ماده ای استفاده می کنیم؟

الف- خامه

ب- عسل

ج- پودر کاکائو

د- شربت

۱۵- معنی کلمه موس چیست؟



الف- کف

ب- شکلات

ج- تخم مرغ

د- پف کردن

۱۶- اصلی ترین مایه رومانف چیست؟

الف- باواریا

ب- شکلات

ج- موس

د- رولت

۱۷- اگر شکر بستنی بیش از حد باشد چه اشکالی پیش می آید؟

الف -بستنی شل می شود

ب -بستنی نمی بندد

ج -بستنی سفت می شود

د -بستنی خوشمزه می شود

۱۸- کاربرد ژلاتین چیست؟

الف -برای شل شدن

ب -برای طعم دهی

ج -برای بسته شدن

د -برای تزئین

۱۹- در کرم میوه از کدام قسمت تخم مرغ استفاده می شود؟

الف -نیازی به تخم مرغ نیست

ب -تخم مرغ کامل

ج -سفیده

د -زرده

۲۰- برای تهیه موس از ..... استفاده می شود.

الف -سفیده

ب -زرده

ج -تخم مرغ کامل

د -رولت

۲۱- برای غلیظ شدن بستنی از چه چیزی استفاده می شود؟

الف -آرد

ب -نشاسته

ج -ثعلب

د -آرد ذرت

۲۲- منظور از کرم باواریا چیست؟

الف -دو رنگ



ب - کارملی

ج - میوه

د - وانیلی

۲۳- کرم موز به چه عنوان استفاده می شود؟

الف - بستنی

ب - نوشیدنی

ج - دسر

د - شکلات

۲۴- کرم باواریا بعد هم زدن نیاز به..... دارد.

الف - همزدن مجدد

ب - پخت

ج - گریل

د - تفت

۲۵- کدام یک از موارد زیر باعث سبکی دسر می شود؟

الف - سفیده تخم مرغ

ب - زرده تخم مرغ

ج - شکر

د - پودر قند

۲۶- ژلاتین از چه چیزی تشکیل می شود؟

الف - آرد ذرت

ب - آرد گندم

ج - آرد شیرینی

د - هیدرولیز استخوان

۲۷- چرا خمیر داخل تارت را با چنگال سوراخ می کنیم؟

الف - زیاد چرب نشود

ب - داخلش پوک شود

ج - زیاد پف نکند

د - شکر در آن حل شود

۲۸- شارلوت ها از دسرهای معروف ..... می باشد.

الف - بین الملل

ب - فرانسوی

ج - انگلیسی

د - آمریکائی

۲۹- اصول رعایت بهداشت کار چیست؟

الف - رعایت نظافت شخصی ، کاربرد لباس کار و کلاه ، ماسک

ب - حمام روزانه، استفاده از وسایل یکبار مصرف



ج - استفاده از چکمه ، ضد عفونی دست

د - حمام روزانه ، استفاده از ساعت

۳۰- بهترین نوع پنیر در تیرامیسو ها چیست؟

الف - پنیر لبنه

ب - پنیر صبحانه

ج - پنیر گودا

د - پنیر ماسکار پونه

۳۱- در دسر شارولوت روس کدام یک از عرقیات زیر به کار برده میشود؟

الف - عرق نعنا

ب - عرق نسترن

ج - عرق بهار نارنج

د - عرق آویشن

۳۲- مواد لازم دسر سنت آنوره چیست؟

الف - خمیر پای، خمیر اکلر ، خامه، شکر ، کرم باواریا ، کره

ب - خمیر پای، خمیر اکلر ، خامه، شکر ، کره

ج - خمیر پای، خمیر اکلر ، خامه، شکر

د - خمیر اکلر ، خامه، شکر ، کرم باواریا ، کره

۳۳- برای تهیه دسر شارلوت شکلاتی از چه کیک استفاده می شود؟

الف - پتی بور

ب - اسفنجی

ج - کره ای

د - شیفون

۳۴- در تهیه پای سیب از سیب چگونه استفاده میشود؟

الف - تفت داده شده

ب - رنده شده

ج - آب پز

د - گریل شده

۳۵- در تهیه کیک بستنی چگونه عمل می کنیم؟

الف - درب کیک را برداشته و داخل آن را با بستنی پر میکنیم

ب - روی کیک را بستنی پر میکنیم

ج - ما بین کیک قرار داده

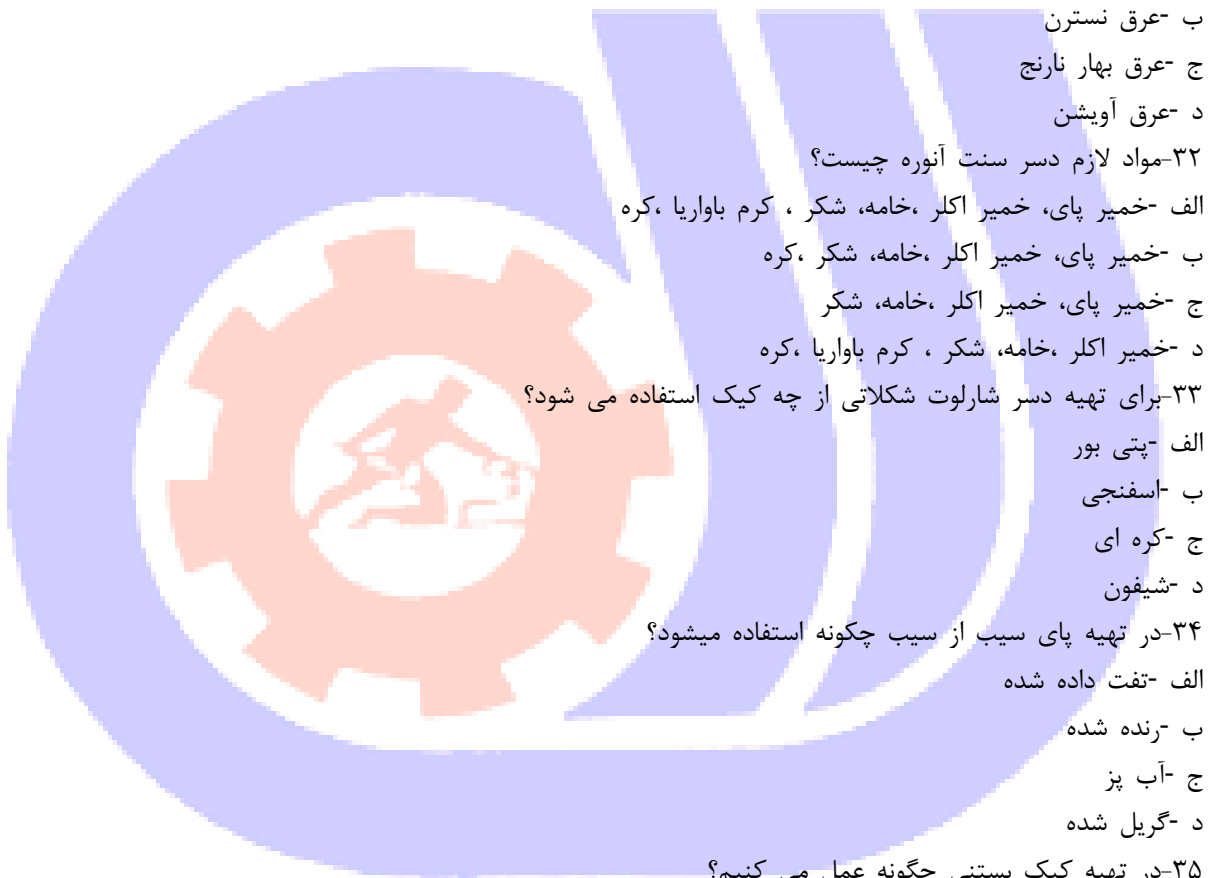
د - با مایه کیک مخلوط می کنیم

۳۶- در تهیه تارت میزان کره تقریباً..... میزان آرد می باشد.

الف - نصف

ب - دو برابر

ج - مساوی



د - سه برابر

۳۷- در تهیه کیک بستنی از چه بستنی استفاده می شود؟

الف - سنتی

ب - قیفی

ج - مغزدار

د - غیر سنتی

۳۸- اکلر به چه خمیری گفته می شود؟

الف - خمیر کلمی

ب - خمیر تارت

ج - خمیر پای

د - خمیر پیراشکی

۳۹- در تهیه شارولوت روس از چه نوع کیک استفاده می شود؟

الف - شیفون

ب - مغزدار

ج - لیدی فینگر

د - شکلاتی

۴۰- بهترین سس برای بستنی سوخاری چیست؟

الف - خامه - شیر

ب - خامه - عسل

ج - خامه - پودر قند

د - خامه - شکر کارامل شده

۴۱- پارفه ناپلئون چیست؟

الف - یک نوع ژله

ب - یک نوع بستنی

ج - یک نوع نوشیدنی

د - یک نوع موس

۴۲- کیک پنیر دسری مناسب برای ..... است؟

الف - صبحانه

ب - ناهار

ج - عصرانه

د - شام

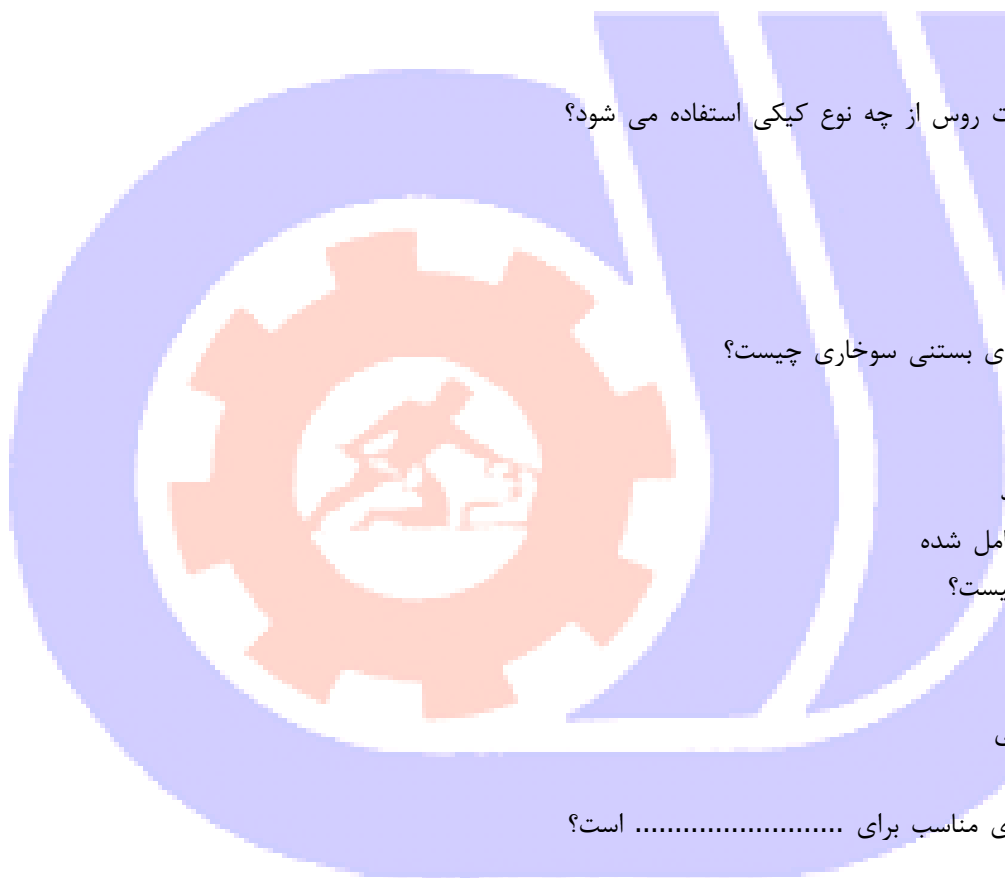
۴۳- پای سیب چیست؟

الف - دسری از ترکیب خامه و ژله

ب - دسری از ترکیب سیب و ژله

ج - دسری از ترکیب خمیر پای و سیب

د - دسری ترکیب از خمیر تارت و ژله



۴۴- کدام شارلوت به صورت گرم مصرف می شود؟

الف -شارلوت سیب

ب -شارلوت روس

ج -شارلوت شکلات

د -شارلوت وانیلی

۴۵-کیک پنیر در چند مرحله تهیه می شود؟

الف-3

ب-7

ج-4

د-2

۴۶- پای پارفه جز کدام یک از موارد زیر است ؟

الف -شیرینی تر

ب -دسر

ج -شیرینی فانتزی

د -شیرینی خشک

۴۷- برای خمیر تارت از چه قالبی استفاده می شود؟

الف -قالب دیواره کوتاه

ب -قالب شیفون

ج -قالب کیک

د -قالب دسر

۴۸-برای آماده سازی شارلوت بهتر است از چه نوع قالبی استفاده کنیم؟

الف -قالب پیرکس

ب -قالب کمربندی

ج -قالب فلزی

د -قالب پلاستیکی

۴۹-برای دسرها از چه قالبی استفاده می شود؟

الف -قالب تفلون

ب -قالب چدن

ج -قالب فلزی

د -قالب روی

۵۰-قالب دسر را قبل ریختن مایع.....

الف -با آب داغ می شوریم

ب -با یخ پر می کنیم

ج -چرب می کنیم

د -تخم مرغ می زنیم

۵۱-برای راحت تر خارج شدن کرم یا ژله از قالب چه باید کرد؟





الف - قالب دسر را لحظه ای در آب جوش قرار می دهیم

ب - قالب دسر را در فریزر قرار می دهیم

ج - قالب دسر را در یخچال قرار می دهیم

د - قالب را داخل روغن قرار می دهیم

۵۲- ظرف مورد نظر برای کرم لیوانی چیست؟

الف - فلزی

ب - پلاستیکی

ج - چدن

د - گیلای پایه دار

۵۳- کدام ظرف برای تهیه دسر کارامل مناسب است؟

الف - پیرکس

ب - گیلای پایه دار

ج - پلاستیکی

د - فلزی

۵۴- برای برگرداندن دسر قالب را چند ثانیه در آب جوش قرار می دهیم؟

الف - 15 الی 20

ب - 20 تا 25

ج - 10 تا 30

د - 25 تا 40

۵۵- برای برگرداندن دسر از قالب سیلیکونی نسبت به قالب فلزی.....

الف - مدت کمتری در آب جوش باشد

ب - مدت بیشتری در آب جوش باشد

ج - باید همزمان باشد

د - داخل آب جوش نباید قرار داد

۵۶- دلیل مرطوب کردن کف ظرف سرو چیست؟

الف - دسر به راحتی حرکت کند

ب - دسر به ظرف بچسبد

ج - دسر سفت شود

د - دسر نرم شود

۵۷- کرم کارامل بعد از پخت باید در ..... قرار گیرد.

الف - فضای محیط

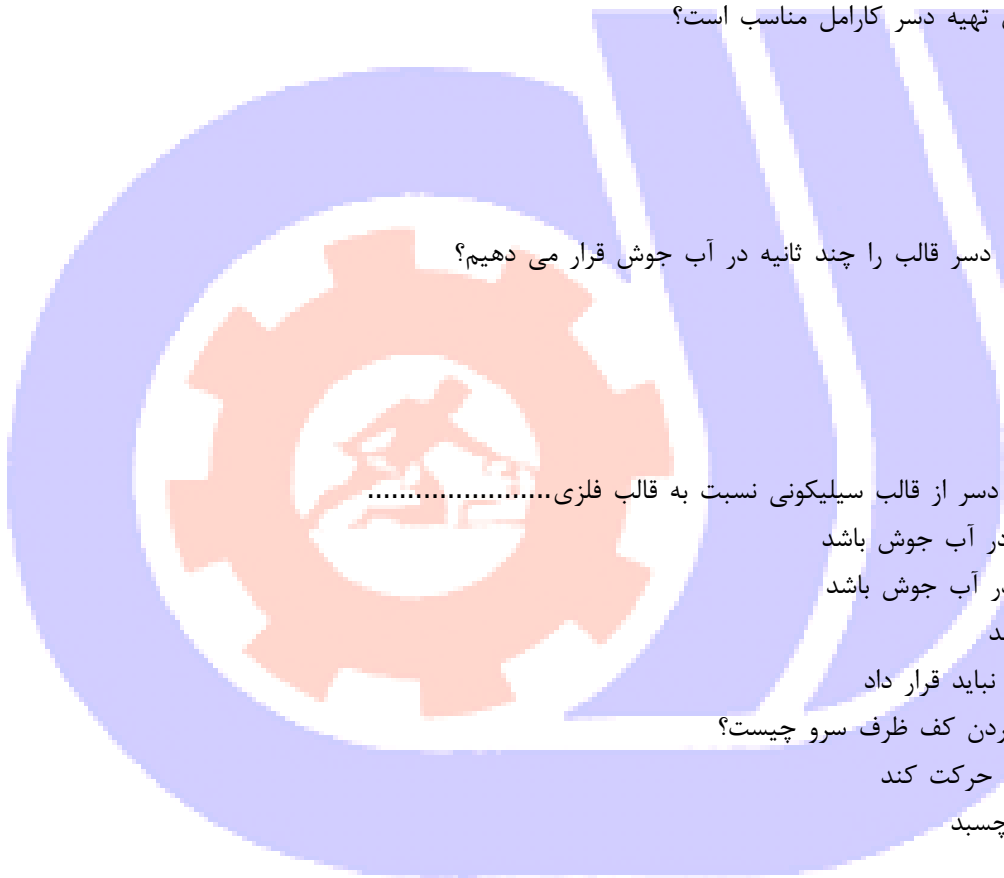
ب - فریزر

ج - یخچال

د - فر

۵۸- کدام مورد زیر جهت اینکه دسر خودش را بگیرد (مناسب است)؟

الف - در فریزر



ب - در یخچال

ج - در فر

د - در محیط

۵۹- برای اینکه دسرهایی که خامه دارند ، سریعتر خنک شوند چه باید کرد؟

الف -خامه گرم اضافه کرد

ب -خامه را بجوشانیم

ج -خامه یخ زده اضافه کنیم

د -مایه دسر را در یخچال قرار دهیم

۶۰-بهترین حالت برای دسر در یخچال چه دمایی است؟

الف- 5 تا 7 درجه

ب -منفی 2 تا منفی 4 درجه

ج -منفی 5 تا منفی 8 درجه

د - 0 تا 5 درجه

۶۱-میکروب ها تا چه درجه بازه دمایی را می توانند تحمل کنند؟

الف- 34 تا 90

ب- 30 تا 90

ج - منفی 30 تا 90

د - منفی 34 تا 90

۶۲- گارنیش چیست؟

الف -ماکتیل

ب -نوشیدنی سرد

ج -تزیین

د -نوشیدنی گرم

۶۳-هدف اصلی گارنیش چیست؟

الف -برای ظاهر بهتر دسر، طعم ،اشتها آور

ب -برای به صرفه بودن دسر، اشتها آور

ج -برای استفاده از مواد مازاد

د -اشتها آور

۶۴-معمولا برای تزئین بستنی سوخاری از چه چیزی استفاده می شود؟

الف -ویفر

ب -کورن فلکس

ج -میوه

د -آرد سوخاری

۶۵- از کدام قیف برای تزئین دسرها استفاده می شود؟

الف -قیف کاغذ روغنی

ب -قیف سیلیکونی



ج -قیف نایلونی

د -قیف برزنتی

۶۶-برای تزئین دسر از بهتر است از چه خامه ای استفاده کنیم؟

الف -خامه صورتی

ب -خامه قنادی

ج -خامه شل

د -خامه نمکی

۶۷- برای تزئین پلمبیر از ..... استفاده می شود.

الف -خامه

ب -شکر

ج -سبب ابریشم

د -بستنی

۶۸-مواد لازم سبب ابریشم چیست؟

الف -شکر-آب - جوهر لیمو

ب -شکر- آبلیمو -آب پرتقال

ج -پودر قند - شیر

د -پودر قند - شیر کاکائو

۶۹-برای تزئین پشمبا از چه چیزی استفاده می شود؟

الف -هلو

ب -بستنی

ج -شکر

د -سبب ابریشم

۷۰-در تزئین کرم پرتقال بهتر است از چه چیزی استفاده شود؟

الف -آب پرتقال

ب -عسل

ج -خلال بادام

د -خامه و پره های پرتقال

۷۱-برای رنگ کردن خامه رنگ را چه زمانی اضافه می کنیم؟

الف -قبل از فرم دادن

ب -همزمان با فرم دادن

ج -رنگ با خامه فرم نداده 20 دقیقه در یخچال قرار میدهیم

د -بعد از فرم دادن خامه

۷۲-برای دو رنگ کردن تیرامیسو از ..... استفاده میشود.

الف -بیسکویت ساده و شکلاتی

ب -بیسکویت لیدی فینگر

ج -رنگ خوراکی



د -خامه رنگی

۷۳- برای تزئین دسر ماست از چه میوه ای استفاده می شود؟

الف -توت فرنگی

ب -آلبالو

ج -گیلاس

د -آناناس

۷۴- تزئین دسر کرم کارامل چیست؟

الف -خامه

ب -عسل

ج -شکر کارامل

د -مریبا

۷۵- مدت نگهداری شیر بسته بندی شده چقدر است ؟

الف- 7 تا 9 روز

ب- 9 تا 11 روز

ج- 2 تا 3 روز

د- 13 تا 14 روز

۷۶- دمای نگهداری محصولات بسته بندی شده به روش اتمسفر بهبود یافته باید تا حد امکان ..... باشد.

الف -پایین باشد

ب -بالا باشد

ج -فرقی ندارد

د -منفی باشد

۷۷-..... یکی از عنصر های اصلی در افزایش رونق صنعت دسر و بستنی می باشد.

الف -کیفیت

ب -کمیت

ج -طعم و مزه

د -بسته بندی مواد غذایی

۷۸- کدامیک از موارد زیر جهت بسته بندی دسر مناسب می باشند؟

الف -ظروف یکبار مصرف و پلاستیکی

ب -ظروف شیشه ای

ج -ظروف فلزی

د -ظروف لعابی

۷۹- مدت زمان نگهداری دسرهای بسته بندی شده خانگی چند روز می باشد؟

الف- 7 تا 9 روز

ب- 5 تا 9 روز

ج- 1 تا 3 روز

د- 4 تا 7 روز



۸۰- در تهیه تیرامیسو لیدی فینگرها راباچه موادی مرطوب می کنند؟

الف- شیر

ب- آب

ج- آب پرتغال

د- قهوه

