



## نمونه سؤالات:

تهیه شیرینی برشی (اسلایس)

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۰۵

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

۱- یک پیمانۀ آرد سفید برابر است با:

الف- ۱۲۵ گرم

ب- ۱۵۰ گرم

ج- ۱۷۵ گرم

د- ۱۰۰ گرم

۲- چنانچه سس شکلات کمی سفت شود باید ..... به آن اضافه کرد.

الف- شیر

ب- کره

ج- روغن

د- آب

۳- در تهیه کرم موکا باید بعد از آماده شدن مواد.....

الف- آن را در فر یا حرارت مستقیم قرار داد

ب- آن را در فریزر قرار داد

ج- آن را در یخچال قرار داد

د- آن را روی گاز قرار داد

۴- طبخ بن ماری یعنی:

الف- حرارت غیر مستقیم

ب- حرارت روی بخار آب

ج- حرارت درون فر

د- موارد الف و ب

۵- به علت وجود ..... شعله فر بعد از ۱۵ دقیقه پایین می آید.

الف- ترموکوبل

ب- پیچ تنظیم

ج- محافظ

د- ترموستات

۶- مرمالاد یعنی:

الف- مربا پخته له شده

ب- میوه له شده

ج- کمپوت له شده

د- ترکیبی از میوه و خامه

۷- در تهیه مافین باید..... هر قالب را با مایه پر کرد.

الف- ۱،۳

ب- ۲،۳



ج- ۱,۴

د- ۱,۵

۸- خمیر شیرینی خرده شکلات را باید چگونه در سینی قرار داد

الف- با استفاده از دستگاه بیستکوییت زنی

ب- با استفاده از قیف و ماسوره کنگره دار

ج- با استفاده از وردنه و قالب بیسکوییت

د- با قاشق مربا خوری

۹- از چه نوع آردی در شیرینی خرده شده استفاده می شود؟

الف- آرد برنج

ب- آرد سفید

ج- آرد ذرت یا سیب زمینی

د- موارد ب و ج

۱۰- اگر کرم سفت شد به علت ..... است

الف- زیاد بودن شکر

ب- کم بودن پودر قند

ج- کم بودن ژلاتین

د- زیاد بودن ژلاتین

۱۱- کدام یک از موارد زیر در دسر پلمبر استفاده میشود؟

الف- کمپوت آناناس

ب- خامه

ج- تخم مرغ

د- همه موارد

۱۲- طبخ کدامیک از موارد زیر با حرارت بن ماری درون فر می باشد؟

الف- کرم موز

ب- کرم کارامل

ج- پودینگ وانیلی

د- همه موارد

۱۳- در کدامیک از شیرینی های زیر از شکر قهوه ای استفاده می شود؟

الف- نان چای

ب- شیرینی اسکاتلندی

ج- شیرینی خرده شکلات

د- موارد الف و ج

۱۴- در تهیه کیک گردو. گردوها باید چگونه باشد؟

الف- آنها را باید بو داد

ب- آنها را باید چرخ کرد

ج- آنها را ابتدا بو داده بعد به اندازه سنگ ریزه خرد کرد



د- آنها را نباید زیاد خرد کرد  
۱۵- مارشمالو نوعی ..... است.

الف- دسر

ب- شکلات

ج- کرم

د- بیسکویت

۱۶- در کدامیک از کرمهای زیر از زرده تخم مرغ به تنهایی استفاده میشود؟

الف- کرم موز

ب- کرم کارامل

ج- کرم باواریا

د- موارد الف و ب

۱۷- پخت قطاب چگونه است؟

الف- در فر داغ آنرا حدود 10 دقیقه قرار می دهیم

ب- آنها را درون روغن داغ فراوان سرخ می کنیم

ج- روی آنها را زرده کشیده و حدود نیم ساعت در فر داغ قرار می دهیم

د- موارد الف و ب

۱۸- از چه کرمی برای وسط کرم شیرینی دانمارکی استفاده می شود؟

الف- کرم زرد

ب- کرم سفید

ج- کرم قهوه

د- کرم انگلیسی

۱۹- اسانس ها چه تاثیری در شیرینی دارند؟

الف- باعث خوشرنگ شدن شیرینی می شود

ب- باعث خوش طعم و خوش عطر شدن شیرینی می شود

ج- باعث لطیف شدن شیرینی می شود

د- باعث ترد شدن شیرینی می شود

۲۰- پودر کاکائو مناسب باید.....

الف- دارای رنگ قهوه ای خوشرنگ باشد

ب- قهوه ای کم رنگ متمایل به زرد باشد

ج- بوی عطر خوبی داشته باشد

د- الف و ج

۲۱- مواد لازم کرم پرتقال:

الف- آب پرتقال-ژلاتین-تخم مرغ-شکر-اسانس پرتقال

ب- خامه-آب پرتقال-سفیده تخم مرغ-ژلاتین-پودر قند-وانیل

ج- آب پرتقال-زرده-ژلاتین-خامه-شکر-رنده پوست پرتقال-مغز پرتقال

د- آب پرتقال-کرم پرتقالی-رنده پوست پرتقال-شکر-ژلاتین



۲۲-موارد مصرف شربت کارامل را بنویسید

الف -برای تهیه کرم کارامل

ب -برای بستنی و کرم ها

ج -شیرینی های تر

د -همه موارد

۲۳-نام دیگر کرم کارامل چیست؟

الف -رانوسه

ب -کرم رویال

ج -کرم انگلیسی

د -کرم انگلز

۲۴-طریقه مصرف ورق ژلاتین:

الف -رو آن آب جوش ریخته و به صورت بن ماری روی گاز قرار می دهیم

ب -آنها را در آبجوش حل می کنیم

ج -آنها را در آب سرد حل می کنیم روی گاز گذاشته تا جوش بیاید

د -آنها را در آب سرد حل کرده و روی حرارت بن ماری قرار می دهیم

۲۵-اگر ژلاتین در کرمها زیادتر از حد معموا شود؟

الف -کرم می برد

ب -کرم سفت می شود

ج -کرم خاصیت خود را از دست میدهد

د -کرم نمی بندد

۲۶-یک پیمانه روغن آب کرده برابر است با.....

الف-100 گرم

ب- 200 گرم

ج- 150 گرم

د- 250 گرم

۲۷-کدامیک از موارد زیر درآخرین مرحله اضافه می شود؟

الف -پودر قند

ب -آرد

ج -وانیل

د -تخم مرغ

۲۸-برای آنکه سفیده تخم مرغ سفت شود و از ظرف نریزد.....

الف -سفیده ها با درجه کم همزن باید زده شود

ب -سفیده ها در ظرف تمیز و همزن تمیز و خشک باشد

ج -به سفیده ها مقداری نمک می افزاییم

د -همه موارد

۲۹-اگر آرد بیسکویت زیاد شود.....



الف - بیسکوییت ترد می شود

ب - بیسکوییت خشک می شود

ج - سفت می شود

د - دیر پخته می شود

۳۰- تهیه کدامیک از کرم های زیر مانند کرم کارامل در فر انجام میشود؟

الف - کرم قهوه

ب - کرم مکا

ج - کرم پرتقال

د - هیچکدام

۳۱- جهت تهیه شیرینی با خرده شکلات-خرده شکلاتها را چه زمانی باید افزود؟

الف - قبل از افزودن مواد خشک

ب - بعد از آنکه از فر در آمد

ج - قبل از روغن

د - بعد از افزودن مواد خشک

۳۲- کره شیرین چیست؟

الف - مخلوط کره و شکر

ب - نوعی مارسپان برای روی کیک ها

ج - خامه ای که بیش از حد لزوم زده شود و بریده شود

د - مخلوط پودر قند و کره و وانیل

۳۳- برای به دست آوردن شیره شکر شفاف و جدا کردن نا خالصی درون شکر چه کاری می توان انجام داد؟

الف - مقداری جوهر لیمو به آن اضافه کرد

ب - مقداری آب لیمو به آن اضافه کرد

ج - مقداری سفیده تخم مرغ به آن اضافه کرد

د - مقداری زاج به آن اضافه کرد

۳۴- معادل اندازه گیری 1.4 لیتر شیر به لیوان مساوی:

الف - 2 لیوان

ب - 1.5 لیوان

ج - نصف لیوان

د - 1 لیوان

۳۵- شیرینی هایی که احتیاج به سرخ کردن دارند:

الف - در روغن جامد باید سرخ شوند

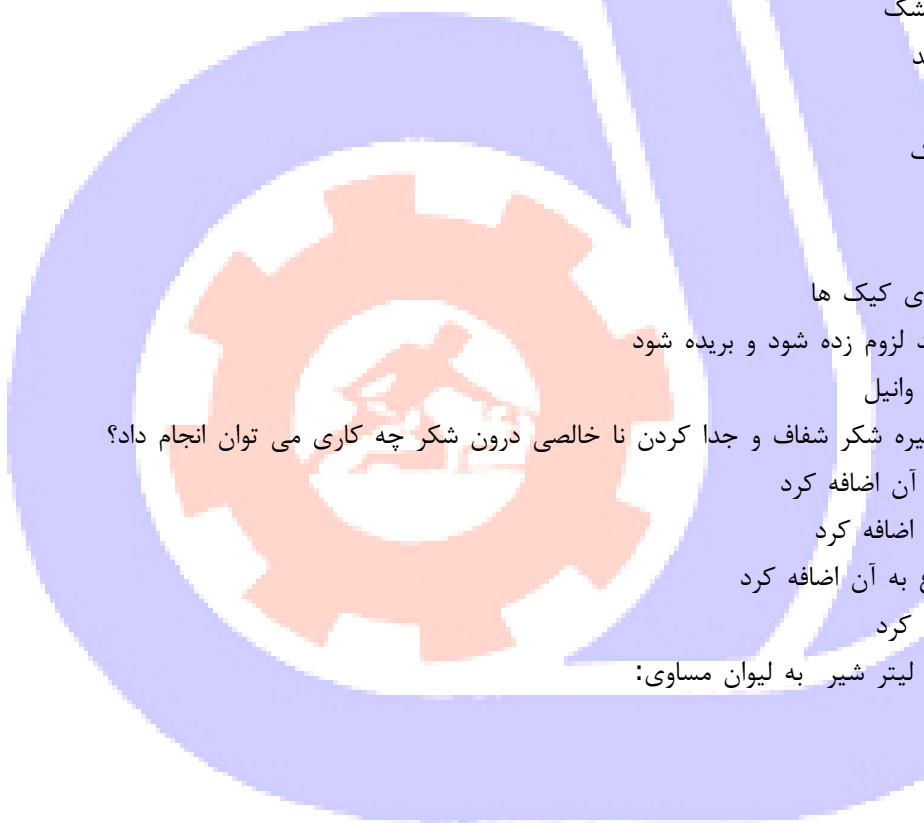
ب - در روغن مایع سرخ شوند

ج - در کره یا مارگارین سرخ شوند

د - فرقی ندارد

۳۶- برای تهیه کرم میوه فصل از کدامیک استفاده می شود؟

الف - زرده تخم مرغ



ب -سفیده تخم مرغ

ج -آرد

د -ماست

۳۷- اگر از خمیر پفی برای شیرینی استفاده شود چه باید کرد؟

الف -شکر زده

ب -نمک زده

ج -جوش شیرین زده

د -فلفل زده

۳۸- مواد لازم برای سس شکلات چیست؟

الف -کره-پودر کاکائو

ب -کره-پودر کاکائو-پودر قند

ج -کره-پودر کاکائو-وانیل

د -کره-پودر کاکائو-وانیل-پودر قند

۳۹- کدام یک از دسرهای زیر جنبه بین المللی دارد؟

الف -ژله

ب -کیک خامه ای

ج -کیک بسنی

د -بستنی

۴۰- در شیرینی پزی از چه مواردی به عنوان چسب استفاده می شود؟

الف -سفیده تخم مرغ

ب -شکر حل شده

ج -عسل

د -موارد الف و ج

۴۱- اگر خمیر ور آمده بیش از حد معمول بماند

الف -حالت چسبنده به خود میگیرد

ب -حالت تکه تکه به خود می گیرد

ج -حالت لاستیکی پیدا کرده و در موقع پهن کردن مرتب جمع می شود

د -پهن نمی شود و سفت می شود

۴۲- اگر خامه را بیش از حد معین بزنیم...

الف -سفت می شود

ب -فرم نمیگیرد

ج -به کره شیرین تبدیل می شود

د -رقیق می شود

۴۳- مواد لازم جهت کرم کارامل:

الف -شیر-وانیل-شکر- خامه

ب -تخم مرغ شیر -شکر-وانیل-کارامل



ج - شیر شکر-هل-شربت غلیظ

د - کارامل-شیر-تخم مرغ-آرد

۴۴- چگونه می توان فهمید خمیر آماده است

الف -حجم خمیر بعد از 2 ساعت دوبرابرشود و خمیر سفت شود

ب -حجم خمیر بعد از 2 ساعت دوبرابرشود ولی خمیر را می کشیم کش آید

ج -حجم خمیر تغییر نکند

د -وقتی خمیر را می کشیم تکه تکه شود

۴۵- کرمها جز کدام دسته از موارد زیر هستند؟

الف -نوعی پیش غذاست

ب -نوعی غذای اصلی ست

ج -اردور است

د -دسر است

۴۶- کارامل کردن عبارت است از:

الف -شکر را در ظرفی روی حرارت گذاشته تا گرم شودو خیلی کم روغن میریزیم

ب -شکر را در ظرفی روی حرارت ملایم قرار داده بدون اینکه فاشق داخل آن بزنیم

ج -مقداری آب شکر و وانیل مخلوط کرده و داخل آن میریزیم

د -همه موارد

۴۷- برای آنکه دسر به شکل کامل از قالب جدا شود چه باید کرد؟

الف -آن را یک لحظه زیر شیر آب جوش قرار می دهیم

ب -داخل ظرف را چرب می کنیم

ج -آنرا روی حرارت کمی حرارت می دهیم

د -آن را یک لحظه در ظرف آب گرم قرار می دهیم

۴۸- اسانسی که استفاده زیاد از آن سمی است چه نام دارد؟

الف -زعفران

ب -جوهر لیمو

ج -رنگ غذایی

د -وانیل

۴۹- اگر سفیده تخم کر را بیش از حد بزنیم:

الف -کیک ترد می شود

ب -کیک شل می شود

ج -کیک خشک و شکننده می شود

د -کبک پف نمی کند

۵۰- چرا اسانسها را باید به مقدار خیلی کم استفاده کرد؟

الف -چون تلخ هستند

ب -زیرا معطر هستند

ج -زیرا سمی هستند



د- زیرا بد مزه هستند

۵۱- اصطلاح قوام آمدن معمولا در پختن ..... بکار می رود

الف - ترشی ها و مربا ها

ب - دسرها و شیرینی ها

ج - مربا ها و شربت ها

د - شربت ها و ترشی ها

۵۲- مواد لازم برای تهیه شکلات مغز دار

الف - پودر قند- تخم مرغ- پسته خورده شده

ب - گردو خورده شده- بیسکویت خرد شده

ج - وانیل - کره- کاکائو

د - همه موارد

۵۳- کدام یک از شیرینی های زیر را باید در یخچال و ظرف در بسته نگهداری کرد؟

الف - قطاب- باقلوا

ب - لوز- توت- شکلات

ج - گوش فیل

د - گردوئی

۵۴- کدامیک از وسائی زیر در مرحله اول در شیرینی پزی نیاز می باشد؟

الف - سینی فر

ب - وردنه

ج - قالب

د - ورنه

۵۵- تفاوت شربت کارامل با شربت ساده در این است که؟

الف - شربت کارامل زرد است

ب - شربت کارامل نارنجی است

ج - شربت کارامل خرمایی رنگ است

د - شربت کارامل قرمز روشن است

۵۶- سینی دیوار کوتاه معمولا در چه شیرینی هایی استفاده قرار می گیرد؟

الف - شیرینی خشک

ب - رولت و شیرینی های خشک

ج - شیرینی های سنتی

د - شیرینی های تر

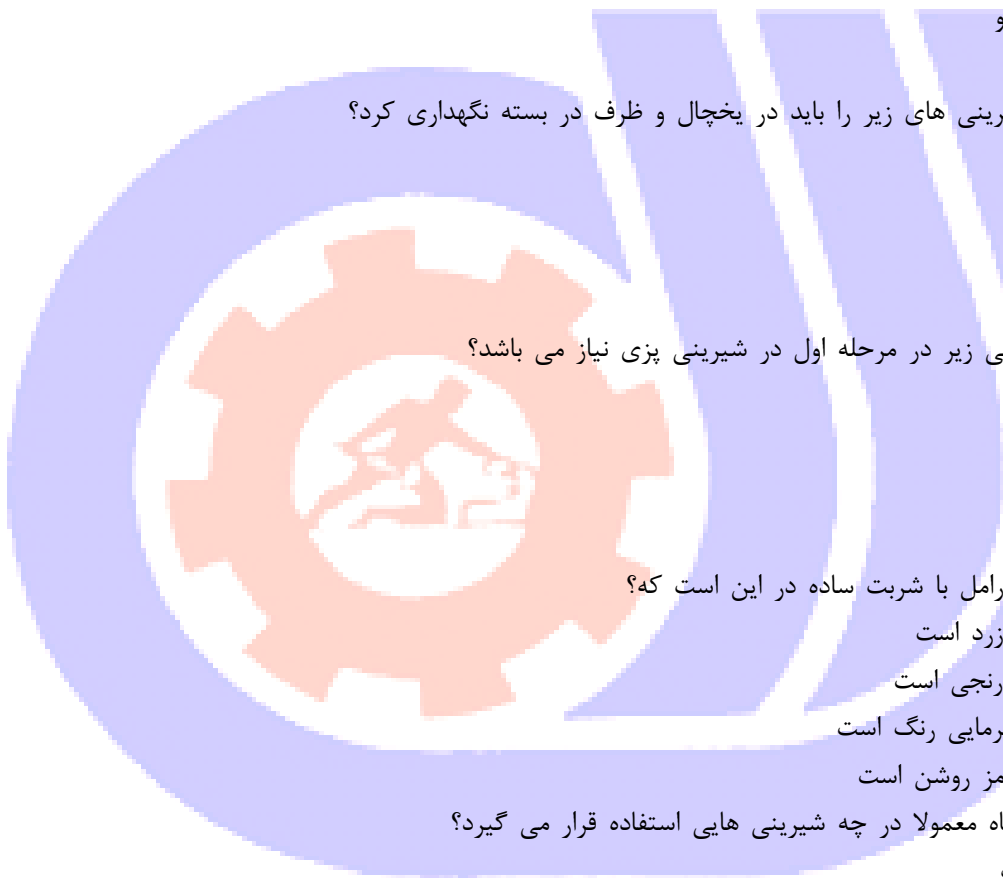
۵۷- روغن مورد مصرف در شیرینی ها تقریبا با روغنی که در منزل مصرف می شود فرق می کند و با نام ..... است

الف - روغن جامد

ب - روغن صاف

ج - روغن مایع زیتون

د - روغن



۵۸- کدامیک از شیرینی های زیر را پس از بیرون آوردن از فر تا زمانی که کاملا خشک نشده نباید دست زد؟

الف -قطاب

ب -گردئی

ج -نخودچی

د -کره ای

۵۹- در تهیه اغلب شیرینی ها و کیک ها فر را چند دقیقه قبل روشن می کنیم؟

الف 15 -دقیقه

ب 20 -دقیقه

ج 30 -دقیقه

د 45 -دقیقه

۶۰- برای ریختن بکینگ پودر در داخل کیک بهتر است آن را با کدامیک از موارد زیر مخلوط کنیم؟

الف -تخم مرغ

ب -پودر قند

ج -سفیده تخم مرغ

د -آرد

۶۱- در شیرینیجات بیشتر از هل ..... استفاده می شود

الف -هل سفید

ب -هل سفید و سبز

ج -هل سبز

د -هیچ کدام

۶۲- برای طبخ مربا اسانس آنرا چه موقه اضافه می کنیم؟

الف -اوایل پخت

ب -اواسط پخت

ج -قبل از پخت

د -اواخر پخت

۶۳- از مایه خمیر چگونه استفاده می کنیم؟

الف -مایه خمیر را در آب ولرم ریخته تا پف کند

ب -مایه خمیر را در آب داغ ریخته تا پف کند

ج -مایه خمیر را در آب سرد ریخته تا پف کند

د -مایه خمیر را در شیر سرد ریخته تا پف کند

۶۴- روغن نباتی پس از استخراج چه می شود؟

الف -به مصرف خوراکی می رسند

ب -جدا سازی فیزیکی صورت میگیرد

ج -تصفیه می شود

د -سرد کردن طولانی مدت انجام می شود

۶۵- در اثر سرد کردن روغن هیدروژنه چه چیزی به دست می آید؟



الف - روغن صاف

ب - روغن دان

ج - روغن سویا

د - روغن آفتابگردان

۶۶- جوز هندی جز کدامیک از موارد زیر می باشد؟

الف - گردو

ب - فندق

ج - پسته

د - بادام

۶۷- کدام یک از روغن های زیر شبیه درخت نخل خرماست؟

الف - روغن نارگیل

ب - روغنپافتابگردان

ج - روغن ذرت

د - روغن پالم

۶۸-.....چربی خالص نیست و موادی از قبیل آب و کازوئین دارد؟

الف - روغن نباتی

ب - کره مارگارین

ج - کره

د - هیچ کدام

۶۹- شکر قهوه ای همان شکر..... است

الف - شکر کاراما

ب - شکر تصفیه نشده

ج - شکر سرخ

د - شکر تصفیه شده

۷۰- کدام یک از اسانس های زیر هم به صورت مایع هم به صورت پودری موجود است؟

الف - زنجبیل

ب - وانیل

ج - هل

د - جوز

۷۱- در کدام یک از شرایط زیر در پخت کیک مطلقا در فر را باز نمی کنیم؟

الف - کیک روغن داشته باشد

ب - کیک شیر داشته باشد

ج - کیک بکینگ پودر داشته باشد

د - کیک وانیل داشته باشد

۷۲- بهترین نوع روغن جامد مورد مصرف در فنادی کدام است؟

الف - روغن زیتون



ب -روغن نارگیا

ج -روغن صاف

د -روغن بادام

۷۳- برای ریختن بکینگ پودر در داخل مایه کیک بهتر است با کدام مواد زیر ترکیب کنیم؟

الف -روغن

ب -تخم مرغ

ج -سفیده تخم مرغ

د -آرد

۷۴- پالت چیست؟

الف -نوعی کارد می باشد

ب -همان کاردک است

ج -همان لیسک است

د -نوعی چنگال است

۷۵- ترافل چیست؟

الف -یک نوع اسانس است

ب -مواد تزیینی است

ج -جوهر لیمو است

د -پودر قند است

۷۶- یک قاشق سوپ خوری شکر معادل چند گرم است؟

الف- 100 گرم

ب- 75 گرم

ج- 150 گرم

د- 25 گرم

۷۷- در صورتی که شکر شیرینی بیش از حد باشد چه اشکالی به وجود می آید؟

الف -شیرینی ترد می شود

ب -شیرینی پهن می شود

ج -شیرینی سفت می شود

د -هیچ تغییری نمی کند

۷۸- آرد نول چیست؟

الف -آرد گندم مرغوب

ب -آرد نشاسته

ج -آرد برنج

د -آرد نخودچی

۷۹- چربی ها در شیرینی چه نقشی به عهده دارند؟

الف -باعث مزه بهتر می شوند

ب -باعث نرمی و تردی شیرینی می شوند



ج -نقش خاصی ندارند

د -باعث نرمی شیرینی می شوند

۸۰-نقش شکر قهوه ای در شیرینی های اسلایس چیست؟

الف -شیرین کنندگی بیشتر

ب -افزایش رطوبت خمیر در کنار شکر سفید

ج -رنگ دهی به خمیر شیرینی

د -مزه و طعم بهتر شیرینی

۸۱-برای تهیه خمیر شیرینی های برشی از کدامیک موارد زیر استفاده می شود؟

الف -کره حیوانی

ب -کره حیوانی و کره گیاهی

ج -مارگارین

د -روغن صاف قنادی

۸۲-استفاده از نشاسته در خمیرها باعث ..... می شود.

الف -بهبود خصوصیات کیفی خمیر

ب -سبک شدن آرد

ج -آزاد شدن گلوتن آرد

د -نرم شدن خمیر

۸۳-وقتی مغزیجات از پایه خمیر اسلایس حذف می شود باید چه چیزی جایگزین شود؟

الف -آرد

ب -پودر شکر

ج -شکر قهوه ای

د -کره

۸۴-برای تهیه شیرینی برشی بهتر است از کدام آرد استفاده شود؟

الف -آرد سمولینا

ب -آرد سبوس دار

ج -آرد ستاره

د -آرد 3 صفر

۸۵-ماده شیرین کننده اکثر شیرینی های خشک ..... است.

الف -پودر شکر

ب -پودر شکر قهوه ای

ج -گلوکز

د -عسل

۸۶-عموما مراحل خمیرگیری کراست اسلایس ها کدام روش است؟

الف -روغن قنادی با پودر قند داخل میکسر زده شده سپس تخم مرغ و آرد اضافه شود.

ب -کره و پودر قند هم زده تا سبک شود سپس تخم مرغ و مواد آردی اضافه شود تا زمانی که خمیر به دست نچسبد.

ج -کره و شکر با هم زده شود سپس مواد آردی اضافه شود.



د -روغن مایع و پودر قند هم زده شود و سپس تخم مرغ و مواد آردی اضافه شود.  
۸۷-کدامیک برای شیرینی اسلایس معمول تر است؟

الف -سینی 40 در 30لبه بلند

ب -سینی 40در 30لبه کوتاه

ج -قالب تارت سوراخ دار

د -قالب های کف جدا

۸۸-استفاده از هل ..... در شیرینی ها معمول تر است.

الف -هل سبز

ب -هل سفید

ج -هل سیاه

د -هل اکبر

۸۹-در تهیه اسلایس اگر خمیر شل بود چه باید کرد؟

الف -باید کمی آرد اضافه کرد

ب -آرد نباید اضافه کرد و در یخچال استراحت داد

ج -باید مجدد خمیرگیری کرد

د -باید از چرخ گوشت رد کرد

۹۰-برای جدا کردن راحت اسلایس از سینی چه باید کرد؟

الف -کف سینی را فویل بیندازیم

ب -کف سینی چرب شود

ج -کف سینی با روغن جدا کننده اسپری شود

د -کف سینی را روغن میندازیم

۹۱-برای تهیه رویه اسلایس سیب دارچین کدام مورد انجام می شود؟

الف -مقداری پودر دارچین روی سیب ها ریخته می شود.

ب -سیب رنده شده و دارچین و گردو روی خمیر پایه گذاشته می شود.

ج 3/1 -از خمیر را در نایلون در فریزر گذاشته و سپس رویه مواد میانی رنده می شود.

د -مقداری گردو رست شده روی مواد میانی خمیر پاشیده می شود.

۹۲-مواد رویه اسلایس قهوه کدام مورد است؟

الف -کره \_ نسکافه \_ گردو خرد شده \_ عسل

ب -کره \_ قهوه فوری \_ گردو خرد شده \_ آرد \_ عسل

ج -کره \_ آرد \_ شکر قهوه ای \_ دارچین \_ کاکائو

د -آرد \_ نسکافه \_ قهوه فوری \_ دارچین \_ روغن

۹۳-مواد رویه اسلایس انجیر کدام است؟

الف -شیرعسل \_ کره \_ خامه صبحانه \_ شکلات سفید خرد شده\_ انجیر ریز شده

ب -انجیر ریز شده \_ شکلات سفید \_ شکلات شیری \_ کره

ج -شکر قهوه ای \_ آرد \_ کره \_ انجیر ریز شده-شیر عسل

د -شیرعسل \_ شکلات \_ خامه صبحانه \_ پودر پسته

۹۴- در رویه شیرینی برشی باقلوا از ..... استفاده می شود.

الف - رشته کادایف تر و پسته و گردو نگینی خرد شده

ب - کادایف خشک سفید

ج - از یک لایه خمیر باقلوا استفاده میشود

د - فقط از پسته و گردو استفاده می شود

۹۵- مواد تشکیل دهنده رویه اسلایس نارگیل کره ای کدامیک از موارد زیر است؟

الف - آرد - تخم مرغ - نشاسته - نارگیل - کره

ب - شیرعسل کاراملی - شکر قهوه ای - کره - آرد - تخم مرغ

ج - شیرعسل کاراملی - شکر قهوه ای - پودرنارگیل - کره - وانیل

د - آرد - شکر قهوه ای - کره - وانیل

۹۶- کرامبل چیست؟

الف - آرد - کره - شکر قهوه ای

ب - آرد برنج - نارگیل - مغزیجات - شکر - کره

ج - آرد گندم - مغزیجات - شکر - کره

د - نشاسته ذرت - مغزیجات - شکر - کره

۹۷- برای تهیه رویه اسلایس گردو زعفران کدامیک صحیح است ؟

الف - مواد آماده شده داغ روی خمیر کراست ریخته و با پشت قاشق پهن می شود و داخل فر می رود

ب - شکر و عسل و کره وقتی سرد شد روی خمیر ریخته می شود و داخل فر می رود

ج - اسلایس گردو زعفران نیاز به رویه ندارد

د - فقط کمی زعفران آبکرده غلیظ و کره روی خمیر کراست ریخته می شود

۹۸- خمیر رویه اسلایس سیب دارچین چه مقدار از خمیر اصلی است؟

الف - 2/3

ب - 1/3

ج - 1/2

د - 1/4

۹۹- مغزیجات استفاده شده در رویه اسلایس های برشی باید چگونه استفاده شود؟

الف - نیم کوب شود و در حد 5 دقیقه در فر تست شوند

ب - در حد نیم ساعت در فر تست شوند

ج - داخل آسیاب نیم کوب شوند

د - بصورت درسته استفاده شوند

۱۰۰- برای تهیه شیرینی برشی آجیلی از چه رویه ای استفاده می شود؟

الف - انواع مغزیجات خرد شده و شیر عسلی و کره

ب - مغزیجات خرد شده و کره و شکر قهوه ای

ج - ترکیب مغزیجات بو داده شده و شیر عسل کاراملی

د - شیر عسل کاراملی و کره

۱۰۱- برای رویه اسلایس گردو زعفران از کدام استفاده می شود؟

الف - شیر عسل خام

ب - شیر عسل کاراملی

ج - شیر تبخیر شده

د - شیر کامل

۱۰۲- رویه مناسب اسلایس قهوه فندق کدام است؟

الف - فندق رست شده

ب - خمیر پایه فریز شده و رنده شده

ج - قهوه رست شده

د - مخلوط قهوه و فندق رست شده

۱۰۳- در شیرینی کارامل و بادام کدام یک معمول تر است؟

الف - بادام تست شده

ب - کارامل سافت

ج - کارامل فاج نمکی

د - کارامل و بادام تست شده

۱۰۴- مواد میانی اسلایس سیب دارچین چگونه آماده می شود؟

الف - سیب خام را رنده کرده و با کمی دارچین و جوز هندی ترکیب می کنیم و لایه گذاری می کنیم

ب - سیب را به صورت ورقه شده روی خمیر پایه می چینیم و دارچین و پودر گردو می پاشیم

ج - سیب ورقه شده را کمی بخارپز کرده و با دارچین و گردو لایه گذاری می کنیم

د - سیب را رنده درشت کرده و به مدت چند ساعت با شکر بپزد تا مارمالاد شود و سپس با دارچین و گردو لایه گذاری می کنیم

۱۰۵- سیب استفاده شده در اسلایس سیب دارچین کدام مورد است؟

الف - سیب سبز

ب - سیب زرد

ج - سیب گلاب

د - تفاوتی ندارد

۱۰۶- معمولا شیر عسلی استفاده شده در اسلایس ها چگونه تهیه می شود؟

الف - شیر عسلی کارامل شده

ب - شیر عسلی خام

ج - شیر عسلی خانگی

د - تفاوتی ندارد

۱۰۷- برای تهیه اسلایس بار کره ای میوه ای استفاده از کدامیک جایز است؟

الف - مارمالاد میوه جات

ب - میوه های تازه خام

ج - مرباهای میوه

د - عسل

۱۰۸- برای تهیه مارمالاد لایه اسلایس ها از کدامیک مورد استفاده می شود؟



الف -نشاسته گل

ب -نشاسته ذرت

ج -عسل

د -گلوکز

۱۰۹-مواد میانی اسلایس انجیر کدام است؟

الف -شیرعسل کاراملی یا انجیر خشک

ب -کارامل و انجیر خشک

ج -انجیر خرد شده

د -گردو

۱۱۰-کرمفیل مورد استفاده در اسلایس باقلوا چیست؟

الف -کرمفیل پسته

ب -کرمفیل وانیل یا شیر

ج -کرمفیل کارامل

د -کرمفیل شکلات

۱۱۱-شیرعسل میانی شیرینی های برشی به چه طریق آماده سازی می شود؟

الف -شیرعسل را مستقیم روی حرارت گذاشته تا کاراملی شود

ب -شیر و عسل را ترکیب کرده روی حرارت تا حد کارامل شدن می جوشانیم

ج -شیرعسلی را در یک قابلمه پر از آب به مدت 5 ساعت می جوشانیم تا کارامل شود

د -شیرعسل کاراملی آماده در فروشگاه ها عرضه می شود

۱۱۲-مواد لازم اسلایس خرما و جو دوسر کدام است؟

الف -خرما \_ جو دوسر \_ آرد \_ پودر شکر \_ دارچین \_ نمک \_ کره

ب -خرما \_ جو دوسر \_ آرد \_ شکر قهوه ای \_ بکینگ پودر \_ نمک \_ کره \_ دارچین

ج -خرما \_ جو دوسر \_ پودرشکر \_ دارچین \_ کره

د -خرما \_ جو \_ ماست \_ شیر \_ آرد \_ کره

۱۱۳-لایه گذاری اسلایس های برشی چه موقع گذاشته می شود؟

الف -از همان اول بعد از لایه خمیری لایه مناسب پهن می شود

ب -در انتهای پخت لایه گذاری انجام می شود

ج -عموما بعد از پخت پایه خمیری لایه گذاری انجام می شود

د -لایه گذاری برای هر شیرینی متفاوت است

۱۱۴-نام دیگر کرم کارامل چیست؟

الف -رانوسه

ب -کرم رویال

ج -کرم انگلیسی

د -فلن

۱۱۵-در شیرینی پزی از چه موادی به عنوان چسب استفاده می شود؟

الف -شکر قهوه ای حل شده

ب- شکر حل شده

ج- عسل

د- قند

۱۱۶- کاکائو خوب و مرغوب چه خصوصیتی دارد؟

الف- دارای رنگ روشن و عطر دار باشد

ب- دارای رنگ خوب قهوه ای و عطر خوب و خوش رنگ

ج- دانه های آن نسبتا درشت و تیره رنگ باشد

د- فقط عطر آن ملاک است

۱۱۷- اگر آرد بیسکویت زیاد شود.....

الف- بیسکویت ترد می شود

ب- بیسکویت خشک می شود

ج- سفت می شود

د- دیر پخته می شود

۱۱۸- فرمول تبدیل درجه سانتی گراد به فارنهایت کدام است؟

الف-  $F = 9 C + 32$

ب-  $F = 9 C - 32$

ج-  $F = 5 C - 32$

د-  $F = 5 C + 32$

۱۱۹- مدت پخت نهایی اسلایس ها معمولا کدام است؟

الف- یک ساعت

ب- ۴۰ دقیقه

ج- ۲۰-۱۵ دقیقه

د- دو ساعت

۱۲۰- از کدام مورد به پخت شیرینی برشی پی می بریم؟

الف- کناره ها و اطراف شیرینی طلایی می شود

ب- مدت زمان نیم ساعت باید طی شود

ج- با یک خلال چوب از وسط شیرینی برشی تست می زنیم اگر چیزی به خلال نچسبید پخته است

د- ظاهر شیرینی برشته و رنگین می شود

۱۲۱- برای پخت بهتر شیرینی باید کدام مورد را اجرا کرد؟

الف- با درجه حرارت ۱۷۰-۱۶۰ درجه سانتی گراد حرارت بالا و پایین فر روشن باشد

ب- با درجه حرارت ۱۷۰-۱۶۰ درجه سانتی گراد فقط حرارت پایین روشن باشد

ج- با درجه حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد حرارت بالا و پایین روشن باشد

د- با درجه حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد فقط حرارت پایین روشن باشد

۱۲۲- برای اینکه شیرینی بعد از بیرون آمدن از فر خمیر نشود چه باید کرد؟

الف- یک ساعت داخل قالب بماند

ب- روی توری سیمی خنک شود

ج- در جای خنک قرار داد تا بخار آن خارج شود

د- در داخل فر بماند تا خنک شود

۱۲۳- حرارت مناسب شیرینی های برشی کدام گزینه است؟

الف- ۲۰۰ درجه سانتی گراد در فر برقی

ب- ۱۸۰ درجه سانتی گراد در فر برقی

ج- ۱۶۰ تا ۱۷۰ درجه سانتی گراد در فر برقی

د- ۲۰۰ درجه سانتی گراد در فر گازی

۱۲۴- در پخت شیرینی جات معمولا از چه درجه حرارتی استفاده می شود؟

الف- ۱۵۰ درجه فارنهایت

ب- ۳۵۰ درجه فارنهایت

ج- ۳۰۰ درجه فارنهایت

د- ۱۷۵ درجه فارنهایت

۱۲۵- در تهیه اغلب شیرینی ها چند دقیقه قبل فر را روشن کرد؟

الف- ۱۵ دقیقه

ب- ۳۰ دقیقه

ج- ۴۰ دقیقه

د- ۱۰ دقیقه

۱۲۶- مدت پخت شیرینی برشی در ظرف های دیواره کوتاه حدودا چقدر است؟

الف- ۶۰ دقیقه

ب- ۴۵ دقیقه

ج- ۳۰ دقیقه

د- ۱۵ الی ۲۰ دقیقه

۱۲۷- برای پخت شیرینی های خانگی خشک .....؟

الف- از پنجره وسط استفاده می شود

ب- از کف فر استفاده می شود

ج- از فر بالا استفاده می شود

د- از گریل استفاده می شود

۱۲۸- معمولا درجه حرارت پخت شیرینی در فر برقی و گازی چگونه است؟

الف- درجه حرارت فر گازی و فر برقی با هم یکسان است

ب- فر گازی معمولا با درجه پایین تر از فر برقی پخت را انجام می دهد

ج- فر برقی با چند درجه پایین تر از فر گازی پخت را انجام می دهد

د- حرارت فر برقی نصف حرارت فر گازی تنظیم می شود

۱۲۹- شیرینی های برشی بعد از پخت ترجیحا .....؟

الف- یک ساعت در دمای محیط خنک شود تا آماده برش شود

ب- ۲۴ ساعت در دمای محیط خنک شود تا آماده برش شود

ج- یک ربع در دمای محیط خنک شود تا آماده برش شود



د- ۴۸ ساعت در دمای محیط خنک شود تا آماده برش شود  
۱۳۰- بهترین مدت زمان پخت اسلایس سیب دارچین چقدر است؟

الف- ۴۰ تا ۳۰ دقیقه

ب- ۲۰ دقیقه

ج- ۱۵ دقیقه

د- ۲ ساعت

۱۳۱- کدام یک از شیرینی های زیر نیاز به پخت زیاد ندارد؟

الف- اسلایس باقلوا

ب- اسلایس انجیر

ج- اسلایس خرما و جو

د- اسلایس بار کره ای

۱۳۲- شیرینی های برشی که رویه شکلات دارند چگونه برش داده می شوند؟

الف- به محض درآوردن از فر آماده برش هستند .

ب- باید کمی در یخچال قرار داد تا آماده برش شوند .

ج- مدتی در یخچال قرار می دهیم و سپس با چاقوی داغ برش می زنیم تا شکلات نشکند .

د- باید با کاتر برش بزنییم .

۱۳۳- برای برش دادن اسلایس سیب دارچین چه می کنیم؟

الف- شیرینی بعد از پخت در دمای محیط سرد می شود و سپس به قطعات دلخواه برش داده شده و رویش پودر قند می پاشیم.

ب- شیرینی بعد از پخت داخل یخچال سرد می شود و برش داده می شود .

ج- شیرینی وقتی از فر در آمد میتوانیم برش بزنییم وگرنه سفت می شود .

د- شیرینی بعد از پخت سرد شده و سپس برش داده می شود و رویش پودر دارچین می پاشیم .

۱۳۴- مراحل برش اسلایس انجیر کدامیک از موارد زیر است؟

الف- اسلایس را بعد از رویه دادن برش می زنیم و داخل فر قرار می دهیم .

ب- اسلایس را بعد از پخت به مدت ۴ ساعت داخل یخچال قرار می دهیم تا ببندد و بتوانیم برش بزنییم .

ج- اسلایس بعد از پخت در دمای محیط می بندد و آماده برش می شود .

د- اسلایس به محض در آمدن از فر با چاقو یا کاتر داغ آماده برش دادن است .

۱۳۵- معمولا برش های شیرینی اسلایس به چه صورت است؟

الف- مربع های منظم و یکدست .

ب- به صورت لوزی .

ج- به صورت متوازی الاضلاع .

د- به شکل های دلخواه .

۱۳۶- در برش شیرینی های اسلایس کدامیک مهم تر است؟

الف- برش ها از لحاظ وزنی با هم برابر باشند .

ب- برش ها از لحاظ ابعاد با هم تناسب داشته باشند .

ج- برش ها از لحاظ شکل ظاهر با هم متناسب باشند .

د- برش ها از لحاظ تعداد با هم تناسب داشته باشند .

۱۳۷- مرحله برش دادن اسلایس باقلوا کدام مورد است؟

- الف- اسلایس باقلوا بلافاصله بعد از پخت و بصورت داغ باید برش داده شود .
- ب- اسلایس باقلوا باید ۴۸ ساعت در دمای محیط باشد بعد آماده برش است .
- ج- اسلایس بعد از دادن شربت بار ۲۴ ساعت در دمای محیط می ماند تا شربت به خورد آن برود و سپس آماده برش است .
- د- اسلایس باقلوا قبل از پخت و شربت دادن باید برش زده شود و در فر بپزد .

۱۳۸- برای برش کیک های اسلایس کدام مورد را رعایت می کنیم؟

- الف- برش دادن کیک ها به کمک چاقوی اره ای بزرگ انجام می شود .
- ب- کیک برشی به کمک رینگ در اندازه های دلخواه پخته می شود .
- ج- کیک ها بلافاصله بعد از در آمدن از فر باید برش زده شوند .
- د- کیک ها پس از خنک شدن به اندازه های دلخواه برش داده و تزیین می شوند .

۱۳۹- برش دادن اسلایس شکلات چگونه است؟

- الف- با چاقوی اره ای بزرگ .
- ب- با اره های مخصوص .
- ج- چاقوی گرم شده .
- د- ساطور های بزرگ .

۱۴۰- اسلایس پسته را چگونه باید برش زد؟

- الف- چاقوی تیز .
- ب- چاقوی گرم .
- ج- چاقوی اره ای کوچک .
- د- کاتر .

۱۴۱- کدام مورد از موارد زیر در ظاهر شیرینی برشی و اسلایس ها موثر تر است؟

- الف- خمیرگیری صحیح .
- ب- برش های منظم و شکیل .
- ج- پخت صحیح .
- د- لایه گذاری مناسب .

۱۴۲- معمولا کدام نوع برش دور ریز بیشتری دارد؟

- الف- برش های لوزی .
- ب- برش های مربع .
- ج- برش های با کاتر .
- د- برش های با رینگ های تنظیمی .

۱۴۳- برش کدام شیرینی آسان تر است؟

الف- اسلایس باقلوا .

ب- اسلایس سیب دارچین .

ج- اسلایس آجیلی .

د- برش همه اسلایس ها ساده است بشرطی که قواعد و اصول کار رعایت شود .

۱۴۴- کدام مورد باعث برش های بهتر و منظم تر شیرینی می شود؟



الف- خمیرگیری اصولی شیرینی .

ب- رعایت اصول مناسب پخت و خمیرگیری و لایه گذاری اصولی .

ج- لایه گذاری صحیح و دقیق شیرینی برشی .

د- رعایت پخت دقیق و مناسب هر شیرینی .

۱۴۵- در بسته بندی شیرینی های برشی کدام مورد رعایت می شود؟

الف- شیرینی خنک شده و برش زده و منظم در ظروف در دار چیده می شود .

ب- شیرینی به محض در آمدن از فر باید بسته بندی شده تا خشک نشود .

ج- بسته بندی اسلایس ها مانند شیرینی های خشک است .

د- بسته بندی اهمیت خاصی ندارد .

۱۴۶- نکات مهم بسته بندی شیرینی ها چیست؟

الف- نفوذناپذیری در برابر آب وهوا

ب- ظاهر شکیل و شفاف بسته شیرینی

ج- بسته بندی مقوایی و کارتنی

د- بسته بندی در ظروف پت (pet)

۱۴۷- در قسمت بسته بندی شیرینی های برشی خانگی کدام مورد اهمیت بیشتری دارد؟

الف- بسته بندی محکم،شکیل و نفوذناپذیری نسبت به رطوبت و هوا و قابل فریزر شدن

ب- بسته بندی محکم و درب دار با لیبیل مشخص شده نام شیرینی و تاریخ تولید آن

ج- بسته بندی مقوایی با درج نام تولید کننده و تاریخ تولید و مصرف آن

د- بسته بندی پلاستیکی با درج نام تولید کننده و تاریخ تولید و مصرف آن

۱۴۸- از موثر ترین روش ها که باعث جلب مشتری و خریداران شیرینی می شود کدام است؟

الف- تعداد شیرینی در هر بسته بندی

ب- مزه و طعم شیرینی

ج- بسته بندی های خلاقانه و مناسب هر شیرینی

د- قیمت آن ها

۱۴۹- هدف از بسته بندی شیرینی جات چیست؟

الف- ماندگاری \_ تازگی \_ حفظ عطر و طعم \_ ممانعت از فساد

ب- ماندگاری \_ تازگی \_ فساد ناپذیری

ج- فروش بهتر و سریع تر محصولات شیرینی و عرضه به بازار مصرف .

د- مشتری پسندی و خرید آسان و حمل و نقل راحت تر .

۱۵۰- ما بین برشهای شیرینی های در بسته بندی از ..... استفاده می کنیم .

الف- کاغذ های کاهی

ب- سلفون های بهداشتی برش داده شده

ج- کاغذ روغنی

د- کاغذ معمولی

۱۵۱- در بسته بندی شیرینی جات رعایت کدام مورد اصولی تر است؟

الف- جانمایی بهتر شیرینی جات \_ وزن دقیق \_ ظاهر مناسب

ب- جانمایی بهتر شیرینی جات \_ ظاهر مناسب

ج- ظاهر مناسب و یکنواخت \_ وزن دقیق

د- وزن دقیق

۱۵۲- در دسترس ترین ظروف مناسب بسته بندی شیرینی برشی کدام است؟

الف- جعبه های مقوایی درب دار

ب- ظروف شیشه ای و آلومینیومی

ج- ظروف پت چندبار مصرف در ابعاد مختلف درب دار

د- ظروف یکبار مصرف اندازه های مختلف

۱۵۳- وقتی مشتری هیچ شناختی نسبت به محصول ما ندارد ..... نقش مهمی در فروش ایفا می کند

الف- بسته بندی

ب- طعم و مزه

ج- قیمت

د- شکل و ظاهر

۱۵۴- بسته بندی شیرینی های برشی باید .....

الف- ظاهری مناسب و محکم داشته باشد

ب- به گونه ای باشد که بعد از یکبار استفاده درب آن محکم شود تا جلوی نفوذ هوا را بگیرد

ج- یکبارمصرف باشد

د- قابل بازیافت باشد

۱۵۵- نکته مهم برای ساخت یک بسته بندی اول از همه ..... آن است .

الف- محکم بودن

ب- قابل بازیافت بودن

ج- جذاب بودن

د- ارزان بودن

۱۵۶- در بسته بندی شیرینی جات کدام اهمیت بیشتری دارد؟

الف- ظروف بسته بندی قابل نگهداری در دمای ۱۸ \_ درجه سانتی گراد باشد

ب- ظروف بسته بندی قابل نگهداری در دمای ۳ \_ درجه سانتی گراد باشد

ج- ظروف بسته بندی قابل بازیافت باشد

د- ظروف بسته بندی کیفیت مناسب و زیبا داشته باشد

۱۵۷- در بسته بندی محصولات مثل برش های باقلوا کدام مورد اهمیت دارد؟

الف- هیچ محدودیتی برای چیدمان برش های باقلوا نداریم

ب- اسلایس ها مجاز است که روی هم باشند

ج- اسلایس ها باید روی هم قرار بگیرند

د- اسلایس ها جوری روی هم قرار بگیرند که به ظاهر هم آسیب نزنند

