



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

## نمونه سؤالات:

تهیه قهوه های دمی

کد استاندارد: ۵۱۳۲۱۰۰۰۰۶

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

۱- قهوه های دمی به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف - ۲ دسته

ب - ۳ دسته

ج - بی نهایت

د - ۵ دسته

۲- فرنچ پرس جزء کدام دسته از قهوه های دمی قرار می گیرد؟

الف - غرق آبی

ب - چکه ای فیلتری

ج - چکه ای غرق آبی

د - فیلتری

۳- رشیوی مناسب برای دم کردن قهوه های دمی کدام است؟

$\frac{1}{10}$

الف -

$\frac{1}{50-100}$

ب -

$\frac{1}{2}$

ج -

$\frac{1}{15-20}$

د -

۴- زمان عصاره گیری مناسب برای دم آوری قهوه دمی به میزان ۳۰۰ ml چند دقیقه است؟

الف - بین ۱۰ الی ۱۵ دقیقه

ب - بین ۳ الی ۴ دقیق

ج - بین ۵,۵ الی ۷ دقیقه

د - بین ۱,۵ الی ۲ دقیقه

۵- درجه آسیاب قهوه های دمی به صورت کلی به نسبت درجه آسیاب اسپرسو چگونه است؟

الف - گاهی درشت تر و گاهی ریز تر

ب - با آسیاب اسپرسو تفاوتی ندارد

ج - ریزتر از آسیاب اسپرسو

د - درشت تر از آسیاب اسپرسو

۶- کدامیک از عوامل مؤثر در عصاره گیری قهوه است که در اسپرسو وجود داشته ولی در قهوه های دمی وجود ندارد؟

الف- TDS

ب - دمای آب

ج - فشار آب

د - رشیو

۷- مناسب ترین بازه دمای آب برای عصاره گیری قهوه های دمی کدام گزینه است؟

الف - ۹۰-۱۰۰ درجه

ب -۷۵-۱۱۰ درجه

ج -۱۱۰-۲۵۰ درجه

د -۸۵-۹۵ درجه

۸-بازه مناسب TDS آب برای دم آوری قهوه های دمی در کدام گزینه مشاهده می شود؟

الف -۱۲۰-۱۸۰ ppm

ب -۹۰-۱۰۰ ppm

ج -۱۱۰-۲۵۰ ppm

د -۸۵-۹۰ ppm

۹-روش دم آوری کدامیک از قهوه های دمی زیر غرق آبی است؟

الف-۷۶۰

ب -کمکس

ج -فرنچ پرس

د -چم

۱۰-کدام یک از گجت های زیر جزء قهوه های دمی به روش چکه ای غرق آبی است؟

الف -گتر

ب -سایفون

ج -فونکس

د -اورینگامی

۱۱-کدام یک از گجت های زیر جزء قهوه های دمی به روش چکه ای فیلتری است؟

الف -کالیتا

ب -سایفون

ج -فرنچ پرس

د -کمکس

۱۲-کدام یک از گجت های زیر جزء قهوه های دمی به روش چکه ای فیلتری نیست؟

الف -کلور

ب -کمکس

ج -اورینگامی

د -چم

۱۳-کدام یک از گجت های زیر جزء قهوه های دمی به روش چکه ای غرق آبی نیست؟

الف -دلتر

ب -کالیتا

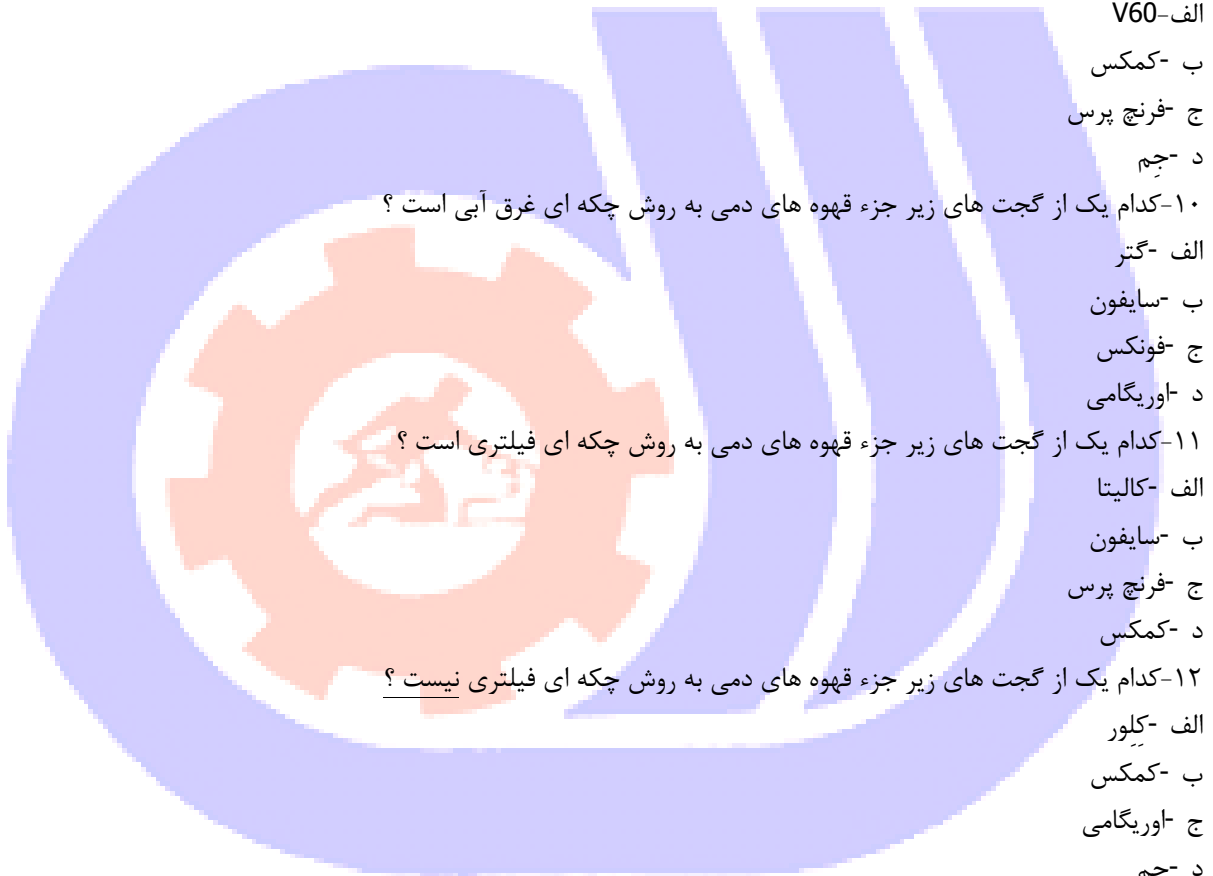
ج -چم

د -سایفون

۱۴-کدام یک از گجت های زیر در دسته قهوه های غرق آبی نیست؟

الف -فونکس

ب -فرنچ پرس



ج - کلور

د - ترک

۱۵- کدامیک از گجت های زیر بیشترین شباهت به شکل ظاهری الماس دارد ؟

الف- V60

ب -چم

ج -سایفون

د -گتر

۱۶- مناسب ترین گجت دمی برای مسافرت کدام است ؟

الف -گتر

ب -جم

ج -سایفون

د- V60

۱۷- گجتی که بیشترین زمان درگیری مستقیم آب و قهوه را دارا است ؟

الف- جم

ب -فرنج پرس

ج -گتر

د -اورینگامی

۱۸- کدام گجت تا آخرین لحظه دم آوری دمای خود را حفظ می کند ؟

الف- V60

ب -کمک

ج -جم

د -سایفون

۱۹- تنها گجت دمی ایی که مقداری فشار در زمان فرآیند دم آوری در آن استفاده می شود کدام است ؟

الف -کالیتا

ب -کلور

ج -سایفون

د -ایروپرس

۲۰- دلیل نام گذاری گجت V60 چیست ؟

الف -گنجایش ۶۰ میلی لیتری گجت

ب -زاویه ۶۰ درجه دهانه آن

ج -سال ساخت گجت

د -گنجایش ۶۰ گرمی پودر قهوه در گجت

۲۱- در کدامیک از گجت های زیر از شعله مستقیم استفاده می شود ؟

الف -سایفون

ب -دلتر

ج -ایروپرس



د - کمکس

۲۲- اصلی ترین دلیل خیس کردن کاغذ فیلتر قبل از شروع عصاره گیری چیست ؟

الف - جلوگیری از دما زدگی

ب - جنبه شو و نمایشی دارد

ج - از بین بردن بوی کاغذ و جلوگیری از ایجاد طعم کاغذ در عصاره گیری نهایی

د - برای چسبیدن پودر یا سابه قهوه به دیواره های گجت

۲۳- (گجتی شبیه به V60 با شیار های افقی که دهانه انتهایی آن بسته و تنها دارای ۳ سوراخ برای خروج عصاره قهوه است) .

توضیحات ذکر شده مربوط به کدام گجت می باشد ؟

الف - دلتر

ب - کالیتا

ج - ایروپرس

د - سایفون

۲۴- بادی قهوه های دمی در مقایسه با بادی اسپرسو چگونه است ؟

الف - دارای بادی نمی باشد

ب - بادی آن تفاوتی نمی کند

ج - بادی کمتری دارد

د - بادی بیشتری دارد

۲۵- (گجت استوانه ای مانند برای دم آوری که بر روی کاپ قرار گرفته و با ایجاد فشار دست بر روی گجت عصاره نهایی خارج می

شود) توضیحات ذکر شده مربوط به کدام گجت می باشد ؟

الف - دلتر یا ایروپرس

ب- V60 یا گتر

ج - سایفون

د- کمکس

۲۶- گجتی با مخزن شیشه ای کروی مانند ، مشخصه کدام گجت می باشد ؟

الف - دلتر

ب- V60

ج - سایفون

د- کمکس

۲۷- کمکس جزء کدامیک از شاخه های قهوه دمی دسته بندی می شود ؟

الف - غرق آبی

ب - چکه ای فیلتری

ج - چکه ای غرق آبی

د - فشار بخار آب

۲۸- V60 جزء کدامیک از شاخه های عصاره گیری قهوه های دمی دسته بندی می شود ؟

الف - غرق آبی

ب - چکه ای فیلتری

ج -چکه ای غرق آبی

د -فشار بخار آب

۲۹-اورینگامی در کدام دسته بندی از قهوه های دمی قرار می گیرد؟

الف -چکه ای فیلتری

ب -غرق آبی

ج -چکه ای غرق آبی

د -فشار بخار آب

۳۰-فونکس در کدام دسته بندی دمی ها قرار گرفته است؟

الف -چکه ای فیلتری

ب -غرق آبی

ج -چکه ای غرق آبی

د -فشار بخار آب

۳۱-گجت و روش دم آوری جم در کدام دسته از دسته بندی قهوه های دمی است؟

الف -چکه ای فیلتری

ب -چکه ای غرق آبی

ج -غرق آبی فیلتری

د -غرق آبی

۳۲-گتر در کدام دسته بندی از قهوه های دمی دسته بندی شده است؟

الف -غرق آبی

ب -فیلتری غرق آبی

ج -غرق آبی چکه ای

د -فیلتری

۳۳-فرنچ پرسن کدام روش از روش های دم آوری قهوه های دمی است؟

الف -فیلتری

ب -چکه ای

ج -فیلتری غرق آبی

د -غرق آبی

۳۴-کلور در کدام دسته بندی از قهوه های دمی است؟

الف -چکه ای

ب -فیلتری

ج -غرق آبی

د -غرق آبی فیلتری

۳۵-کالیتا جزء کدام دسته بندی از دسته بندی قهوه های دمی است؟

الف -چکه ای

ب -فیلتری

ج -غرق آبی



د - غرق آبی فیلتری

۳۶- دلتر در دسته بندی کدامیک از قهوه های دمی قرار می گیرد ؟

الف - غرق آبی

ب - فیلتری

ج - چکه ای غرق آبی

د - چکه ای

۳۷- دسته بندی سایفون کدامیک از دسته بندی قهوه های دمی است ؟

الف - چکه ای غرق آبی

ب - فیلتری

ج - چکه ای

د - غرق آبی

۳۸- درجه سختی آب یا ذرات جامد محلول در آب چه تأثیری در قهوه نهایی دارد ؟

الف - دمای دم آوری

ب - میزان عصاره گیری

ج - نحوه دم آوری

د - زمان دم آوری

۳۹- در میزان یک لیتر آب چه میزان پودر قهوه برای عصاره گیری در قهوه های دمی نیاز داریم ؟

الف - ۶۵-۶۰ گرم

ب - ۳۰-۲۰ گرم

ج - ۳-۲ گرم

د - ۲۵۰-۲۵۰ گرم

۴۰- مقدار فشار مورد نیاز در قهوه های دمی چند بار است ؟

الف - ۳ بار

ب - ۱۰۰ بار

ج - ۵ بار

د - در قهوه های دمی فشار جزء المان های اصلی نمی باشد

۴۱- می خواهیم ۴۵۰ میلی لیتر کمکس دم کنیم به چه میزان گرم قهوه نیاز داریم ؟

الف - بین ۲۰,۲۵ - ۱۵,۷۵ گرم

ب - بین ۳۵,۵-۴۵,۵ گرم

ج - بین ۲۲,۵-۲۹,۲۵ گرم

د - بین ۳-۴ گرم

۴۲- دم آوری ۳۴۰ میلی لیتر قهوه چه بازه زمانی به طول می انجامد ؟

الف - بین ۳,۸ - ۲,۷ دقیقه

ب - بین ۳,۵-۴,۵ دقیقه

ج - بین ۱۷-۲۲,۱ دقیقه

د - بین ۵,۱-۶,۸ دقیقه

۴۳- برای دم آوری قهوه ای از ۱۹ گرم قهوه ، ۳۲۳ میلی لیتر عصاره گیری کرده ایم . در این دم آوری از چه رشیوایی استفاده کرده ایم ؟

الف -  $\frac{1}{17}$

ب -  $\frac{1}{18}$

ج -  $\frac{1}{19}$

د -  $\frac{1}{20}$

۴۴- برای اینکه با رشیوی یک به شانزده  $\frac{1}{16}$ ، ۳۲۰ میلی لیتر عصاره نهایی داشته باشیم باید از چند گرم قهوه استفاده کنیم ؟

الف - ۱۵ گرم

ب - ۲۰ گرم

ج - ۱۸ گرم

د - ۲۲ گرم

۴۵- ۱۲ گرم پودر یا سابه قهوه داریم اگر بخواهیم با رشیوی  $\frac{1}{17}$  از آن عصاره گیری کنیم چند میلی لیتر عصاره نهایی خواهیم داشت ؟

الف - ۲۰۴ میلی لیتر

ب - ۷۰۵ میلی لیتر

ج - ۱۴۱ میلی لیتر

د - ۱,۴۱ میلی لیتر

۴۶- برای دم آوری میزانی از قهوه ۴,۵ الی ۶ دقیقه زمان صرف شده است ، میزان قهوه عصاره گیری شده نهایی چند میلی لیتر می تواند باشد ؟

الف - ۱۰۰۰ میلی لیتر

ب - ۲۰۰۰ میلی لیتر

ج - ۴۰۰۰ میلی لیتر

د - ۳۰۰۰ میلی لیتر

۴۷- بین ۲۰ تا ۲۶ گرم قهوه مورد استفاده قرار داده این تا قهوه دمی درست کنیم ، از این میزان قهوه چند میلی لیتر می توان عصاره نهایی گرفت ؟

الف - ۵۰۰۰ میلی لیتر

ب - ۴۰۰۰ میلی لیتر

ج - ۳۰۰۰ میلی لیتر

د - ۲۰۰۰ میلی لیتر

۴۸- اگر بخواهیم با رشیوی  $\frac{1}{17}$ ، ۲۲ گرم قهوه را دم آوری کنیم عصاره حاصله چند میلی لیتر خواهد بود ؟

الف - ۲۲۰۰ میلی لیتر



ب - ۷۶۳ میلی لیتر

ج - ۱۱۵ میلی لیتر

د - ۴۱۸ میلی لیتر

۴۹- می خواهیم از ۳۰ گرم قهوه با گجت V60، 250 میلی لیتر قهوه دم کنیم این دم آوری بین چه بازه زمانی طول می کشد؟

الف - بین ۴,۵ تا ۶,۴ دقیقه

ب - بین ۳,۷۵ تا ۵ دقیقه

ج - بین ۳ الی ۴ دقیقه

د - بین ۱ الی ۲ دقیقه

۵۰- در دم آوری کمکس ۴۷۵ میلی لیتر قهوه با رشیوی  $\frac{1}{16}$  به دست آورده ایم ، چند گرم پودر یا سابه قهوه استفاده کرده ایم ؟

الف - ۲۵ گرم

ب - ۲۶ گرم

ج - ۲۲ گرم

د - ۲۰ گرم

۵۱- TDS به چه معنا است ؟

الف - میزان آب های بین بافت جامد

ب - کل مواد مایع حل نشده در آب

ج - کل مواد مایع محلول در آب

د - کل مواد جامد محلول در آب

۵۲- برای اینکه ۵۰۰ میلی لیتر از قهوه با گجت کالیتا عصاره گیری کنیم در صورتیکه ۲۵ گرم قهوه داشته باشیم ، چه رشیویی باید در نظر بگیریم ؟

$\frac{1}{20}$

الف -  $\frac{1}{20}$

$\frac{1}{15}$

ب -  $\frac{1}{15}$

$\frac{1}{17}$

ج -  $\frac{1}{17}$

$\frac{1}{16}$

د -  $\frac{1}{16}$

۵۳- تنها ۳۰ گرم پودر یا سابه قهوه در دسترس داریم اگر بخواهیم با این میزان پودر با رشیوی \_ برای مشتری V60 دم کنیم ، مقدار عصاره نهایی چند میلی لیتر خواهد بود ؟

الف - ۱,۵۷ ml

ب - ۳۶۱ ml

ج - ۵۷۰ ml

د - ۴۹ ml

۵۴- میزان پودر قهوه مورد استفاده در قهوه ترک در هر ۱۰۰ ml آب ، چند گرم است ؟

الف - ۳۰ تا ۴۰ گرم

ب - ۱۵ تا ۲۰ گرم

ج - ۱۰ تا ۱۲ گرم

د - ۱ تا ۲ گرم

۵۵- Ritio یا رشيو در اصطلاحات قهوه به چه معنا است ؟

الف -میزان آب در قهوه

ب -میزان پودر قهوه

ج -نسبت آب و قهوه

د -طعم و عطر نهایی قهوه

۵۶- مجموعه مواد جامد حل شده در آب را در اصطلاح چه می نامند ؟

الف- TTS

ب- DSS

ج- TDS

د- DTS

۵۷- در قهوه های دمی میزان آب مورد استفاده چند برابر پودر یا سابه قهوه است ؟

الف- ۵ تا ۲۰ برابر

ب - ۱۰ تا ۱۵ برابر

ج - ۲۰ تا ۳۰ برابر

د - ۱۵ تا ۲۰ برابر

۵۸- اصطلاح Blooming در دم آوری قهوه نشان از چیست ؟

الف -خیس خوردن قهوه

ب -خیس خوردن قهوه و ایجاد حباب

ج -عصاره گیری قهوه

د -درشت بودن درجه آسیاب

۵۹- به ایجاد حباب در قهوه هنگام در آوری چه می گویند ؟

الف- Foaming

ب- Showering

ج- Extracting

د- Blooming

۶۰- انواع متعدد در قهوه های دمی را بنویسید ؟

الف- فیلتری

ب -چکه ای

ج -فیلتری چکه ای - غرق آبی - فیلتری غرق آبی

د -فیلتری غرق آبی

۶۱- در کدامیک از گزینه های زیر برای دم کردن قهوه از یخ استفاده می شود ؟

الف -کمکس

ب -کلد بورو



ج -سایفون

د -اورگامی

۶۲- بیشترین زمان دم آوری برای تهیه قهوه دمی برای کدامیک از گزینه های زیر است ؟

الف -کالیتا

ب- V60

ج -کلد بورو

د- گتر

۶۳- اصطلاح TOWER یا برج برای توصیف کدامیک از ابزارهای دمی زیر است ؟

الف -کلدبرو

ب -سایفون

ج -کمکس

د- V60

۶۴- درشت ترین درجه آسیاب در قهوه های دمی مربوط به کدام یک از گجت های زیر می باشد ؟

الف- اوربگامی

ب- V60

ج -فرنچ پرس

د- کالیتا

۶۵- چند نوع فیلتر دمی از لحاظ جنس وجود دارد ؟

الف - ۱ نوع - کاغذی

ب - ۳ نوع - چوبی - سنگی - آلومینیومی

ج - ۲ نوع - شیشه ای و سرامیکی

د - ۲ نوع - کاغذی و فلزی

۶۶- همنشینی یا در تماس بودن زیاد آب و قهوه باعث آزاد شدن چه ماده ای می شود ؟

الف -رنگ

ب -تلخی و گسی

ج -کافئین

د -ترشی و اسیدیته

۶۷- کافئین بالا در قهوه های دمی بر اثر چیست ؟

الف -محل کشت متفاوت قهوه

ب -تایم زیاد در تماس بودن آب و قهوه

ج -نحوه عصاره گیری

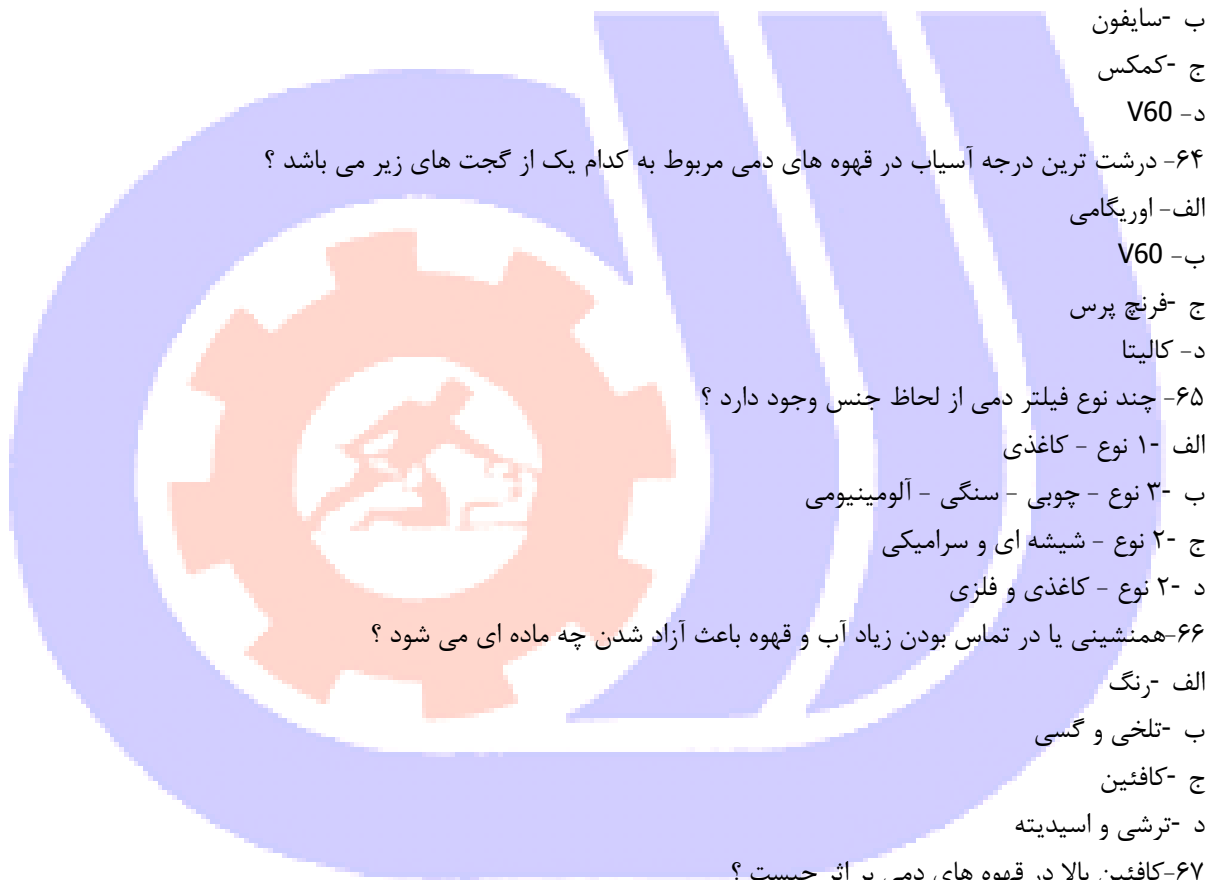
د -نوع متفاوت قهوه

۶۸- در قهوه های دمی از چه نوع قهوه ای استفاده می شود ؟

الف -ربوستا

ب -عربیکا دارک رست

ج -اسپیشالیته



د - ربوستا لایت رست

۶۹- اسپیشیالیته کافی ها چه نوع قهوه هایی هستند ؟

الف - قهوه هایی با امتیاز بالای ۳۰

ب - قهوه هایی با امتیاز بالای ۸۰

ج - قهوه هایی با امتیاز بالای ۵۰

د - قهوه هایی با امتیاز بالای ۷۰

۷۰- انجمن تخصصی قهوه جهانی در اصطلاح چه نامیده می شود ؟

الف - CSI

ب - WCR

ج - CSA

د - SCA

۷۱- میزان کلی اسیدیته در قهوه های دمی به نسبت اسپرسو ..... است .

الف - بالاتر

ب - پایین تر

ج - یکسان

د - در مواردی بالاتر و در مواردی پایین تر

۷۲- میزان کافئین قهوه های دمی به نسبت اسپرسو ..... است .

الف - پایین تر

ب - بالاتر

ج - یکسان

د - در مواردی بالاتر و در مواردی پایین تر

۷۳- میزان flavor های قهوه دمی نسبت به اسپرسو ..... است .

الف - یکسان

ب - پایین تر

ج - بالاتر

د - در مواردی بالاتر و در مواردی پایین تر

۷۴- چرا flavor های قهوه های دمی بسیار بیشتر از اسپرسو است ؟

الف - به علت نحوه ریزش آب بر روی سابه قهوه

ب - به علت شکل و ساختار گجت های دمی مورد استفاده

ج - به علت روش دم آوری و عدم وجود فشار و میزان زمان زیاد برای باز شدن طعم ها

د - به دلیل میزان TDS و دمای آبی که در قهوه های دمی مورد استفاده قرار می گیرد.

۷۵- یکی از مهمترین تفاوت های بین قهوه دمی و اسپیشیالیته چیست ؟

الف - نوع برداشت قهوه

ب - محل کشت قهوه

ج - رنگ قهوه

د - طعم و مزه قهوه



۷۶- قهوه بعد از چند دقیقه حدود ۶۰ درصد از عطر و طعم اصلی خود را از دست می دهد ؟

الف - ۲ دقیقه

ب - ۲ ساعت

ج - ۶۰ دقیقه

د - ۵ دقیقه

۷۷- تفاوت اصلی گجت V60 و کالیتا در چیست ؟

الف - بسته بودن سطح انتهایی کالیتا و دارا بودن تنها ۳ سوراخ در کف آن

ب - تفاوت در میزان حجم آب

ج - تفاوت در اندازه دهانه

د - یک گجت با ۲ اسم متفاوت هستند

۷۸- در کدام گجت در انتها از فشار دست برای جدا سازی پودر قهوه از عصاره استفاده نمی شود ؟

الف - ایروپرس

ب - فرتچ پرس

ج - V60

د - دلتر

۷۹- اسیدیته در قهوه های دمی به چه معناست ؟

الف - طعم شیرینی

ب - طعم تلخی

ج - طعم گسی

د - طعم ترشی

۸۰- Bitterness در قهوه به چه معناست ؟

الف - طعم شیرینی

ب - طعم تلخی

ج - طعم ترشی

د - طعم شوری

۸۱- کدامیک از گزینه های زیر می تواند دلیل شوری قهوه در قهوه های دمی باشد ؟

الف - دمای آب

ب - نوع آب

ج - تاریخ مصرف گذشته بودن قهوه

د - میزان قهوه دم آوری شده

۸۲- منظور از سالتی بودن در قهوه چیست ؟

الف - تلخی در قهوه

ب - ترشی در قهوه

ج - شیرین در قهوه

د - شیرینی در قهوه

۸۳- هنگامی که می گوئیم این قهوه سوییت است ، منظورمان چیست ؟



الف - شیرینی در قهوه

ب - شوری در قهوه

ج - تلخی در قهوه

د - ترشی در قهوه

۸۴- تفاوت فیلتر کاغذی و فلزی در عملکرد در چیست ؟

الف - در قهوه های دمی از فیلتر کاغذی استفاده نمی شود .

ب - فیلتر فلزی تنها در گجت های خاص مورد استفاده قرار می گیرد.

ج - تفاوتی با هم ندارند.

د - میزان سابه قهوه عبوری در فیلتر کاغذی کمتر است .

۸۵- مناسب ترین بازه دمای آب برای قهوه های دمی کدام است ؟

الف - ۸۵-۹۵ درجه

ب - ۵۰-۶۰ درجه

ج - ۷۰-۸۰ درجه

د - ۹۰-۱۱۰ درجه

۸۶- PH مناسب آب در قهوه های دمی در چه بازه ای قرار دارد ؟

الف - ۹-۱۱

ب - ۸-۹

ج - ۶-۸

د - ۵-۷

۸۷- هنگامیکه از بادی صحبت می کنیم منظورمان چیست ؟

الف - عطر و لایحه

ب - پس مزه قهوه

ج - احساس سنگینی روی زبان

د - طعم قهوه

۸۸- به احساس سنگینی روی زبان هنگام نوشیدن قهوه در اصطلاح چه می گوئیم ؟

الف - بادی

ب - افترتیست

ج - تیست

د - آروما

۸۹- عطر و بوی قهوه پس از دم آوری را چه می نامیم ؟

الف - افترتیست

ب - آروما

ج - تیست

د - بادی

۹۰- به طعم هایی که در هنگام نوشیدن قهوه در ذهن ما یادآوری می شوند چه می گوئیم ؟

الف - فلیور



ب -آروما

ج -تیست

د -بادی

۹۱-به احساس انتهایی که در پایان نوشیدن قهوه در گلو متوجه می شویم در اصطلاح چه می گوئیم ؟

الف -آروما

ب -بادی

ج -فینیش

د -فلیور

۹۲- میزان ریزش اولیه آب برای بلومینگ در دم آوری قهوه باید چه مقدار باشد ؟

الف -کمتر از ۳۰۰ ml آب

ب -بیشتر از ۲۰۰ ml آب

ج -کمتر از ۱۰۰ ml آب

د -بیشتر از ۲۵۰ ml آب

۹۳- قهوه دمی عصاره گیری شده ما دارای بادی پایین ، اسیدیته بالا و فینیش round است ، این قهوه کدام یک از گزینه های زیر است؟

الف -نمی توان تشخیص داد

ب- Extracted

ج- Under extraction

د- Overe extraction

۹۴-می دانیم قهوه دمی ای که عصاره گیری کرده ایم اور است ، این قهوه چه ویژگی ای دارد ؟

الف- طعم شیرینی و ترشی

ب -طعم تلخی و گسی

ج -طعم شیرینی

د -طعم ترشی

۹۵- تلخ بودن قهوه در اصطلاح چه نامیده می شود ؟

الف-Bitterness

ب-Aweetness

ج-Salty

د-Acidic

۹۶-قهوه دمی ای که عصاره گیری اش بیشتر از زمان تعیین شده طول کشیده را چه می نامیم ؟

الف- قهوه آور

ب -قهوه آندر

ج -قهوه پرفکت

د -نمی توان تشخیص داد

۹۷-قهوه دمی ای که عصاره گیری اش بسیار کمتر از زمان به دست آمده طول کشیده چه نام دارد ؟

الف -قهوه آور

ب - قهوه آندر

ج - قهوه پرفکت

د - نمی توان تشخیص داد

۹۸- چرا برای ریزش آب روی سابه قهوه از کتل های مخصوص استفاده می کنیم؟

الف - برای اینکه کتل د رائر استفاده زیاد گچ نگیرد

ب - برای اینکه کتل در اثر استفاده زیاد مستحکم نشود

ج - برای دمی می توان از هر کتلی استفاده کردن

د - ریزش آب کنترل شده و بدون قعطی باشد

۹۹- ریز ترین درجه آسیاب مربوط به کدام دمی است؟

الف- V60

ب - ترک

ج - کمکس

د - سایفون

۱۰۰- گجت دمی سایفون ابتدا در کدام کشور ظهور کرد؟

الف - ایتالیا

ب - آمریکا

ج - ژاپن

د - چین

۱۰۱- سس قهوه چگونه تهیه می شود؟

الف- قهوه - نسکافه وشکر در میکسر ریخته و زده می شود

ب- نسکافه - شکر و آب داغ در میکسر ریخته و زده می شود

ج- قهوه - شکر و آب گرم در میکسر ریخته و زده می شود

د- نسکافه ، شکر و آب سرد در میکسر ریخته و زده می شود

۱۰۲- ظروف مخصوص سرو کردن قهوه ترک کدام مورد است؟

الف- گیلان

ب- فنجان بزرگ خمره ای

ج- فنجان کوچک

د- لیوان کوتاه پهن

۱۰۳- در سس شکلات میزان شکر نسبت به آب و کاکائو چقدر است؟

الف- ۲,۵ برابر است

ب- ۱,۵ برابر است

ج- ۲ برابر است

د- ۳ برابر است

۱۰۴- قهوه خام به چه رنگی می باشد و کافئین آن به چه میزان می باشد؟

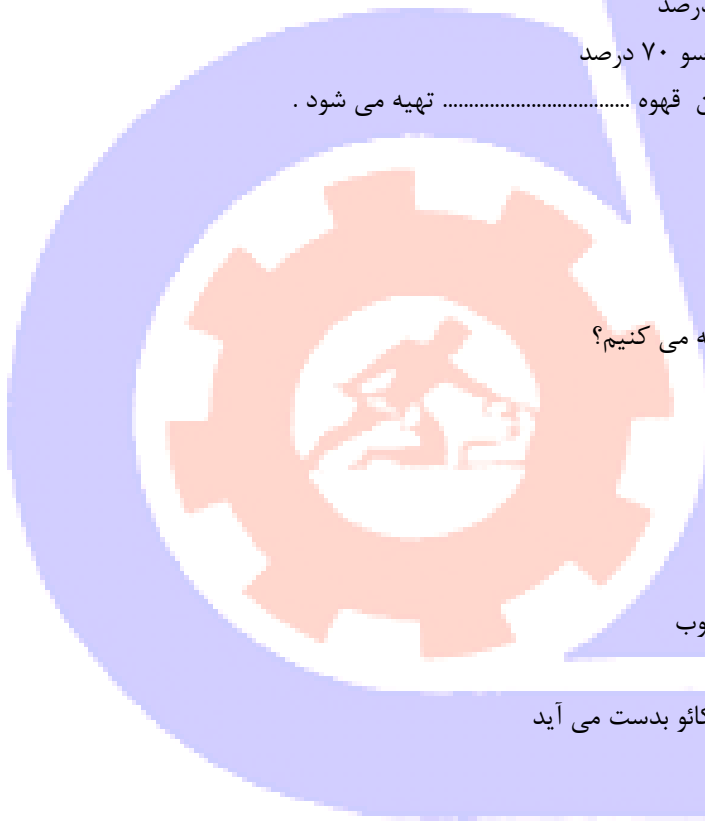
الف- به رنگ کرم روشن می باشد و کافئین در قهوه خام کمتر از قهوه بوده است

ب- به رنگ کرم روشن می باشد و کافئین در قهوه خام بیشتر از قهوه بو داده است





- ج- به رنگ قهوه ای تیره می باشد و کافئین در قهوه خام بیشتر از قهوه بو داده است
- د- به رنگ قهوه ای روشن می باشد و کافئین در قهوه خام کمتر از قهوه بو داده است
- ۱۰۵- چرا برای نگه داری قهوه به جای بسته بندی های کاغذی و پلاستیکی بهتر است از ظروف شیشه ای یا فلزی استفاده کرد ؟
- الف- چون قهوه سریع بوی نا گرفته و تغییر رنگ می دهد
- ب- چون قهوه سریع رطوبت را جذب کرده و فاسد می شود
- ج- چون قهوه با این مواد حالت مغناطیسی پیدا کرده و سریع فاسد می شود
- د- چون قهوه موقع دم کردن رقیق و آبکی می شود
- ۱۰۶- قهوه فرانسه و اسپرسو را به چه میزان برشته می کنند؟
- الف- قهوه فرانسه ۲۵ درصد و قهوه اسپرسو ۵۰ درصد
- ب- قهوه فرانسه ۷۵ درصد و قهوه اسپرسو ۵۰ درصد
- ج- قهوه فرانسه ۵۰ درصد و قهوه اسپرسو ۷۵ درصد
- د- قهوه فرانسه کاملاً آسیاب شده و قهوه اسپرسو ۷۰ درصد
- ۱۰۷- از آسیاب کردن قهوه خام و ۲۵ درصد بودادن آن قهوه ..... تهیه می شود .
- الف- قهوه فرانسه
- ب- قهوه اسپرسو
- ج- قهوه ترک
- د- قهوه فوری
- ۱۰۸- به ازای ۵ گرم قهوه فرانسه چه میزان آب اضافه می کنیم؟
- الف- یک فنجان آب داغ
- ب- یک فنجان آب سرد
- ج- دو فنجان آب سرد و یک قاشق شکر
- د- یک فنجان آب داغ و شیر
- ۱۰۹- موکا چیست ؟
- الف- منطقه ای است در کشور ایتالیا با قهوه های مرغوب
- ب- همان قهوه ترک است
- ج- نوعی قهوه که از پیوند درخت قهوه با درخت کاکائو بدست می آید
- د- مخلوطی است از قهوه اسپرسو و کاکائو
- ۱۱۰- شاط چیست ؟
- الف- نوعی پیمانان شیرینی
- ب- لیوان پایه دار
- ج- پیمانان اسپرسو
- د- نوعی فنجان بزرگ
- ۱۱۱- در هنگام کار با دستگاه اسپرسو توجه به چه نکاتی ضروری است ؟
- الف- دستگاه کاملاً سرد باشد
- ب- بعد از هر بار استفاده از بخار همه بخار تخلیه شود
- ج- هنگامی که دستگاه روشن می شود تمامی بخار خالی شود



د- همه گزینه ها صحیح می باشد

۱۱۲- درقهوه های تجارتي بهترين نوع قهوه کدام است ؟

الف- قهوه برزیلی است به نام برازیل

ب- قهوه مایلدزاست

ج- قهوه موکا و جاوه است

د- قهوه ایتالیا است

۱۱۳- درکنارهای چاکلت ( شکلات داغ ) ازچه چیزاستفاده می شود ؟

الف- شکرپاش

ب- شیرینی

ج- بیسکویت

د- شیرداغ

۱۱۴- نشانه رسیدن قهوه چیست و چگونه خشک می شود ؟

الف- رنگ قرمزروشن است که زمان آن ۸ الی ۱۰ ماه می باشد و درمعرض نورخورشید خشک می شود

ب- رنگ قرمزروشن است که زمان آن ۵ الی ۶ ماه می باشد و با دستگاه خشک می شود

ج- رنگ سبزتیره است که زمان آن ۷ الی ۸ ماه می باشد و با اشعه خشک می شود

د- رنگ قهوه ای روشن است که زمان آن ۵ الی ۱۰ ماه می باشد و با نورخورشید خشک می شود

۱۱۵- زمان آماده شدن قهوه ترک درقهوه جوش چه موقع می باشد؟

الف- زمانی که قهوه کاملاً به جوش آمد

ب- پس ازاینکه قهوه ۲ بارجوشید

ج- قبل ازجوش آمدن قهوه زمانی که کف بالا نیامده باشد

د- زمانی که وسط کف قهوه گودافتاده و به اندازه یک دوتومانی شده باشد

