



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه نان های کافی شاپی

کد استاندارد: ۵۱۳۲۱۰۰۰۱۷

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

۱-..... نوعی نان مغزدار تبریزی است.

الف - ایشلی کوکه

ب - بلکی

ج - فطیر

د - گاتا

۲-طریقه برش خمیر کروسان به چه شکل است؟

الف - مستطیل

ب - مربع

ج - مثلث

د - دایره

۳-در تهیه نان فرانسوی باید چند دقیقه بعد از آب و روغن نمک را افزود؟

الف - ۵ دقیقه

ب - ۱۸ دقیقه

ج - ۳۰ دقیقه

د - ۶۰ دقیقه

۴-در نان گاتا مواد اولیه داخل خمیر چیست؟

الف - پودر شکر و گردو

ب - پودر شکر - گردو - روغن - ارد

ج - ارد و شکر

د - ارد و آب و گردو

۵-میزان pH خمیر در بهترین حالت الایسیسته می باشد.

الف - ۷

ب - ۶

ج - ۵

د - ۲

۶-..... باعث کاهش جذب آب خمیر می شود.

الف - شکر

ب - نمک

ج - مخمر

د - چربی

۷-اگر نان سبوس دار را با خمیر ترش تهیه کنیم چه مدت ماندگاری دارد؟

الف - بیش از ۱۰ روز

ب - بیش از ۳ روز

ج - ماندگاری ندارد

د - بیش از ۲ هفته



۸- چه ادویه ای مناسب تهیه نان کدو حلوایی است؟

الف - زنجبیل

ب - وانیل

ج - دارچین

د - هل

۹- چگونه باید برای تهیه نان کدو حلوایی ، کدو حلوایی را آماده کنیم؟

الف - کبابی

ب - پوره

ج - سرخ شده

د - خام

۱۰- چرا در تهیه خمیر گاهی از شیر استفاده می شود؟

الف - ارزش تغذیه ای نان بالا می رود

ب - سرعت بیاتی کند می شود

ج - میزان بیاتی

د - تاثیری ندارد

۱۱- هر نان داغ و تازه حدود درصد الکل دارد.

الف - ۴٪

ب - ۱٪

ج - ۲٪

د - ۳٪

۱۲- کدام کشور گندم بهتری دارد؟

الف - استرالیا

ب - کانادا

ج - ایران

د - آمریکا

۱۳- کدام املاح موجود در نان سبوس دار باعث تقویت حافظه می شود؟

الف - کلسیم

ب - روی

ج - فسفر

د - آهن

۱۴- کدام املاح موجود در نان سبوس دار باعث زیبایی اندام و تقویت استخوان بندی می شود؟

الف - روی

ب - فسفر

ج - آهن

د - کلسیم

۱۵- کدام ارد بسیار ضعیف و کم گلوتن است؟



الف -ارد معمولی

ب -ارد سمولینا

ج -ارد سویا

د -ارد جو

۱۶- استفاده از کدام نان به گاو ها باعث سرطان زا شدن سیر آنها می شود؟

الف -نان فطیر

ب -نان بدون سبوس

ج -نان سوخته

د -نان کپک زده

۱۷- استفاده از کدام یک باعث نابودسازی اسیدفیتیک و غنی سازی ، زیبا سازی و پوک سازی نان و ازاد سازی املاح نان می شود؟

الف -ارد سفید

ب -اب گرم

ج -خمیر مایه

د -گندم مرغوب

۱۸-خمیر فطیر باعث بروز کدام بیماری می شود؟

الف -کمبود روی

ب -واریس

ج -بواسیر

د -کمبود آهن

۱۹- کدام یک شامل راه های سلامت کارکنان و الزامات بهداشتی محسوب نمی شود؟

الف -شستشو مداوم دست ها

ب -نظافت کارکنان

ج -قابل انتقال

د -آموزش بهداشت و پزشکی

۲۰- علت مات بودن سطح نان چیست؟

الف -به دلیل نداشتن نمک مناسب

ب -به دلیل نداشتن چربی

ج -بخار دادن ابتدای فر در حد پایین

د -بخار دادن ابتدای فر بیش از اندازه

۲۱- چه قالب هایی حرارت را به نان بهتر منعکس می کنند؟

الف -قالب چدنی

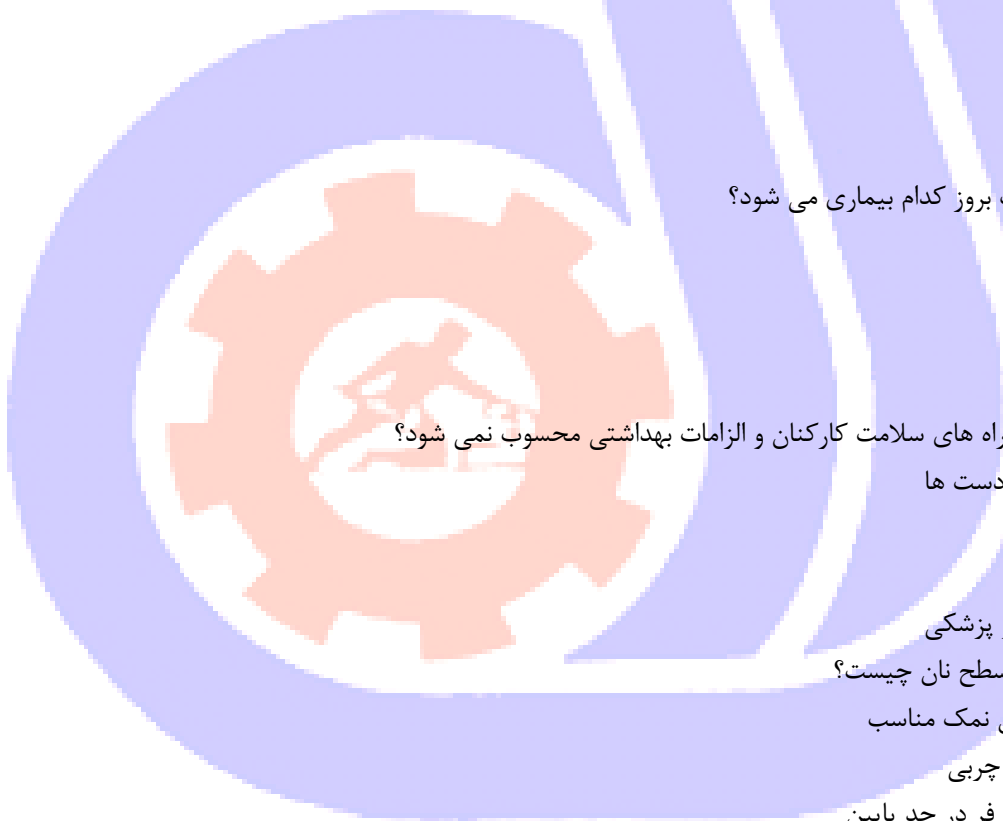
ب -قالب کاغذی

ج -قالب آلومینیومی

د -قالب های استیل

۲۲- ارد ضعیف چند درصد گلوتن باید داشته باشد؟

الف -کمتر از ۳۰٪



ب - کمتر از ۲۵٪

ج - کمتر از ۲۷٪

د - کمتر از ۲۴٪

۲۳-مواردی که برای بسته بندی نان ها باید رعایت کرد و الزامی است کدامند؟

الف -از نظر فیزیولوژی تغذیه ای بی ضرر و بدون بو و مزه باشد

ب -از نظر هزینه فرقی نمی کند

ج -حتما باید سبک باشد

د -از رنگ خامی باید پیروی کرده باشیم

۲۴-دونات چند مرحله استراحت دارد؟

الف ۱- مرحله

ب -۳ مرحله

ج -اصلا استراحت ندارد

د -۲ مرحله

۲۵-دلیل کم رنگی و نامطلوب بودن پوسته نان با وجود کافی بودن زمان پخت چیست؟

الف -مناسب نبودن زمان تخمیر

ب -نامناسب بودن زمان و دما فر

ج -بدلیل نداشتن بخار در فر

د -نداشتن رطوبت کافی

۲۶-مواد میانی دونات سیب چیست؟

الف -سیب ، شکر ، خامه

ب -سیب ، شکر قهوه ای ، دارچین

ج -سیب، شکر ، زنجبیل

د -سیب ، شکر قهوه ای ، هل ، گلاب

۲۷-جوش شیرین سبب ایجاد کدام گاز می شود که باعث ایجاد تخلخل در خمیر می گردد؟

الف -اسیدفیتیک

ب-pH

ج-CO₂

د-O₂

۲۸-هر چه درجه استخراج ارد بیشتر باشد نان حاصل می شود.

الف- تیره تر

ب -نرم تر

ج -سفت تر

د -شل تر

۲۹-در تهیه خمیر تست مناسب ترین قالب کدام است؟

الف -مسی

ب -الومینیومی با روکش تفلون

ج - اهنی

د - استیل

۳۰- اگر زرده تخم مرغ به حالت سیال در آمد به چه معناست؟

الف - فساد تخم مرغ

ب - خوب پخته شدن

ج - بوی بد تخم مرغ

د - تولید گاز SH_2

۳۱- کدام مواد شوینده برای شستن دست مناسب است؟

الف - صابون مایع

ب - صابون

ج - الکل

د - دترازن

۳۲- کدام گزینه خاموش کننده قوی تری محسوب می شود؟

الف - آب

ب - یخ و آب

ج - پودر و گاز

د - گاز CO_2

۳۳- آلودگی های شامل انتقال باکتری ها از غذاهای خام به غذاهای آماده خوردن است.

الف - متقابل

ب - فیزیکی

ج - چندوجهی

د - زیستی

۳۴- از موادی که محیط را برای رشد میکروارگانیسم ها نامساعد می سازد کدامیک می باشد؟

الف - آنتی بیوتیک ها

ب - پاکسازی

ج - ماکیان

د - سرکه و شکر

۳۵- اмпاندا مختص کدام کشور بوده و چیست؟

الف - ایتالیا - دسر خمیری

ب - اسپانیا - دسر خمیری

ج - نان مغزدار ایتالیایی - پیش غذا و میان وعده

د - نان مغزدار اسپانیایی - پیش غذا و میان وعده

۳۶- کدام یک از نان های زیر را کرم شکلات بر روی سطح آن مالیده و میپیمیم تا پخت شود؟

الف - بابکا

ب - فطیر

ج - گاتا



د - بریوش

۳۷- بر روی کدام یک از نان های زیر قبل از پخت تکه های کره و شکر قرار می دهیم؟

الف - پنکیک

ب - فطیر

ج - نان کره ای

د - شیرمال

۳۸- دنیش چیست؟

الف - نوعی کلوچه میان پر محلی

ب - نوعی نان خشک با مغز تخمه

ج - نوعی نان زیره ای با مغزی

د - نوعی نان لایه ای و کره ای با مواد مغزی

۳۹- نام قدیمی نان قیفی چیست؟

الف - شاخ گاو

ب - نان کله قند

ج - نان تو خالی

د - همان نان قیفی

۴۰- بابکا چیست؟

الف - نوعی نان صبحانه

ب - نوعی نان محلی

ج - نوعی پیش غذا

د - نوعی دسر

۴۱- کرم داخل پیراشکی کرم دار از کدام نوع است؟

الف - کرم میوه

ب - کرم برولی

ج - کرم کارامل

د - کرم کاستارد

۴۲- اصطلاح حمام فر به چه معناست؟

الف - وقتی فر را روشن میکنیم ظرفی اب در کف فر قرار میدهیم به ان حمام فر می گویند.

ب - وقتی گریل روشن شود به ان حمام فر می گویند.

ج - وقتی مواد غذایی که در فر می پزیم داخل کاغذ آلومنیوم قرار دهیم به ان حمام فر می گویند.

د - معنی ای ندارد.

۴۳- پوسته گندم چه نام دارد و از چند لایه تشکیل شده است؟

الف - شلتوک - ۵ الی ۶ لایه

ب - سبوس - از ۶ یا ۷ لایه

ج - رویه - از ۴ لایه

د - پوست - از ۵ لایه



۴۴-رد استار چیست؟

الف -یک نوع کرم

ب -یک نوع ماده معطر شیرینی

ج -یک نوع مایه خمیر

د -یک نوع اسانس میوه

۴۵-ظهور تاول های زشت و بد قیافه روی نان را چه می گویند؟

الف -داغ زدگی نان

ب -رطوبت دهی نان

ج -تخمیر اولیه

د -تخمیر ثانویه

۴۶-خواب خمیر در قدح را چه می گویند؟

الف -کپک زدگی

ب -چانه گیری

ج -خمیر ثانویه

د -خمیر اولیه

۴۷-اگر دمای مغازه خنک باشد عمر مخمر چقدر می باشد؟

الف -۲ ماه

ب -۹ ماه

ج -۶ ماه

د -۱۰ ماه

۴۸-آرد کامل چیست؟

الف -آردی که از قسمت میانی گندم تهیه شود

ب -آردی که از قسمت بیرونی گندم تهیه شود

ج -آردی که سفید باشد

د -آردی که از کل قسمت دانه تشکیل شده باشد

۴۹-کروسان چه نوع نانی محسوب می شود؟

الف -نان کافه ای و لایه ای

ب -نان فانتزی

ج -نان محلی

د -نان تخت

۵۰-نقش اصلی مخمر در تهیه نان چیست؟

الف -تقویت بافت گلوتنی

ب -نرم کننده بافت نان

ج -انتهی اکسیدان

د -تولید گاز و تجزیه قند

۵۱-برای بهتر عمل نمودن خمیر مایه از کمی استفاده می کنیم.



الف - شکر

ب - نمک

ج - وانیل

د - روغن

۵۲- کدام یک از میکسر ها برای مخلوط کردن مواد خمیر نان مناسب تر است؟

الف - اسپیرال

ب - پاروئی

ج - پره ای

د - نوع Z

۵۳- ماهیت شیمیایی گلوتن چیست؟

الف - ویتامینی

ب - چربی

ج - کربوهیدرات

د - پروتئینی

۵۴- بازدهی خمیر به چه عواملی بستگی دارد؟

الف - نوع ارد - کهنگی و تازگی - زبری و نرمی

ب - پروتئین خمیر

ج - روش تهیه خمیر - مایعات و آب مصرفی در ارد - مقداری نمک

د - نوع ارد - تازگی - زبری و نرمی - پروتئین - آب - نمک - روش تهیه خمیر

۵۵- بهترین قالب برای تهیه نان رول دارچین چیست؟

الف - قالب نداشته باشد بهتر است.

ب - قالب مافین

ج - قالب میان تهی

د - قالب لوف

۵۶- اصالت رول دارچین برای کدام کشور است؟

الف - سوئد

ب - ایتالیا

ج - فرانسه

د - ایران

۵۷- زمان پخت نان رول دارچین در فر چه مدت می باشد؟

الف - ۴۰ دقیقه

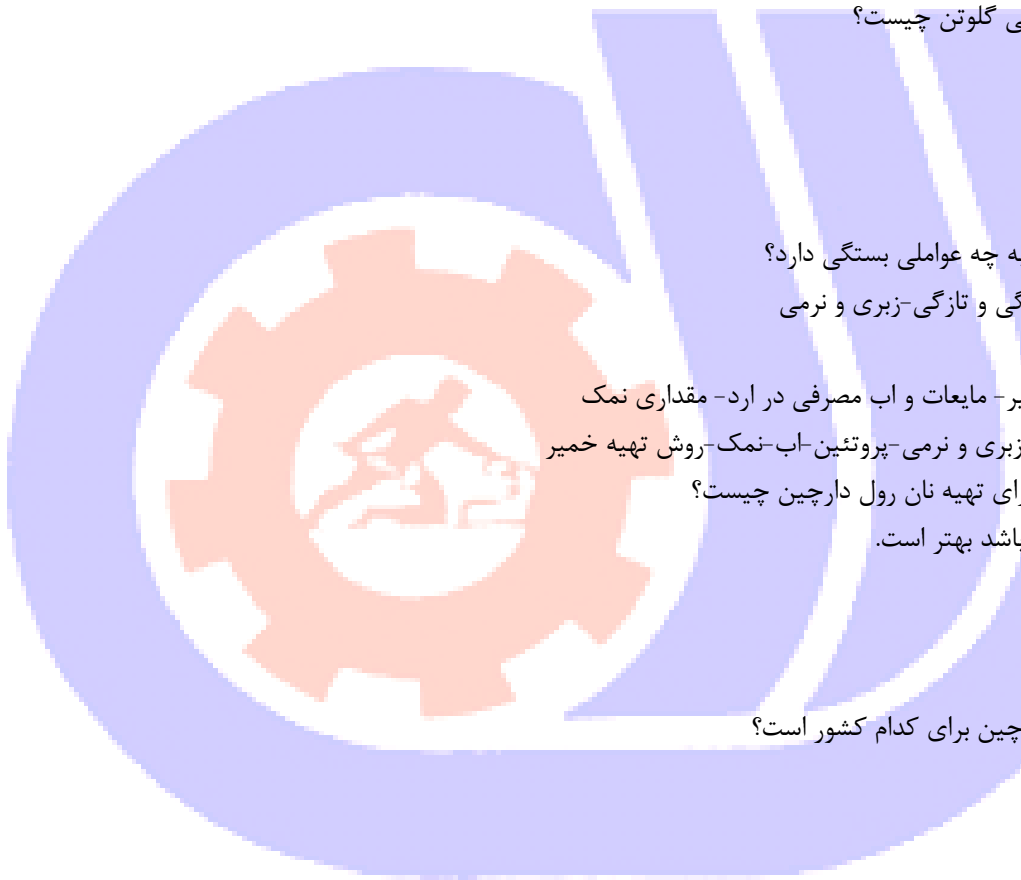
ب - ۲۰ دقیقه

ج - ۵۰ دقیقه

د - ۱۰ دقیقه

۵۸- رول دارچین چیست؟

الف - یک نوع نان حجیم با مغز دارچین و میوه



ب - یک نان حجیم با مغز دارچین و کره و شکر

ج - یک نوع نان غیر حجیم تخت با دارچین و کره

د - یک نان محلی با دارچین

۵۹- مواد لازم نان گاتا کدام گزینه می باشد؟

الف - آرد - کره - تخم مرغ - شکر - ماست - بکینگ پودر - گردو - دارچین

ب - آرد - ماست - شیر - تخم مرغ - دارچین - گردو

ج - آرد - روغن - ماست - دارچین - تخم مرغ

د - آرد - آب - کره - شکر - دارچین - گردو - تخم مرغ

۶۰- آگ واش به چه معناست؟

الف - رومال با سفیده تخم مرغ

ب - رومال با زرده تخم مرغ

ج - رومال با تخم مرغ و رنگ

د - رومال با تخم مرغ

۶۱- خواستگاه کروسان به کدام کشور باز می گردد؟

الف - فرانسه

ب - اتریش

ج - رومانی

د - ایتالیا

۶۲- پیروک یک نوع نان است.

الف - حجیم

ب - میان پر

ج - تخت محلی

د - میان تهی

۶۳- نان بیگل مختص چه کشوری است و شکل آن چگونه است؟

الف - مختص کشور هند- شکلی تخت دارد

ب - مختص کشور هلند- شکلی تخت دارد

ج - مختص کشور هند- شکلی حلقوی دارد

د - مختص کشور هلند- شکلی حلقوی دارد

۶۴- نان پرتزل به چه شکل پخت می شود؟

الف - به شکل مربع که روی آن کنجد ، بادام پرک و یا نمک می پاشند.

ب - به شکل دو حلقه به هم پیچ خورده که با آرد درست میشود.

ج - به شکل تک حلقه که روی آن فقط کنجد می پاشند

د - به شکل دو حلقه به هم پیچ خورده که روی آن کنجد ، بادام پرک و یا نمک می پاشند.

۶۵- نان بیشیمه برای کدام استان و کشور است؟

الف - کادی کوی - ترکیه

ب - گلستان - ایران



ج -گیلان - ایران

د -ازمیر - ترکیه

۶۶-پوچا چیست و به کدام کشور بر میگردد؟

الف -تان -المان

ب -دسر -المان

ج -تان - ترکیه

د -دسر - ترکیه

۶۷-مواد لازم فوکاچیا کدام گزینه می باشد؟

الف -اب سرد - خمیر مایه - نمک - کره - ارد گندم - رز ماری - گوجه

ب -اب گرم - خمیر مایه - نمک - روغن زیتون - ارد گندم - رز ماری - گوجه

ج -اب گرم - نمک - ارد جو - روغن - اویشن - گوجه

د -اب سرد - نمک - ارد جو - روغن - اویشن - گوجه

۶۸-رومال چیست؟

الف -باعث کاهش سرعت کپک زدگی میشود

ب -هر چیزی که باعث ترد شدن بافت نان شود.

ج -باعث افزایش درخشندگی ظاهری می شود.

د -ترکیبی که باعث افزایش ماندگاری - افزایش درخشندگی ظاهری می شود.

۶۹-برای تزئین نان گیسو از استفاده می شود.

الف -زرده تخم مرغ - کنجد - سیاهدانه

ب -تخم مرغ - کنجد - کره

ج -کنجد - زیره پودر شده

د -سفیده تخم مرغ - روغن - کنجد

۷۰-اگر جوش شیرین را زیاد به خمیر بزنیم چه اتفاقی می افتد؟

الف -خمیر شور میشود.

ب -رنگ خمیر در هنگام پخت زرد می شود.

ج -خمیر فاسد می شود.

د -خمیر ترش می شود.

۷۱-برای تهیه خمیر اب چگونه باشد؟

الف -اب ولرم

ب -اب جوش

ج -اب سرد

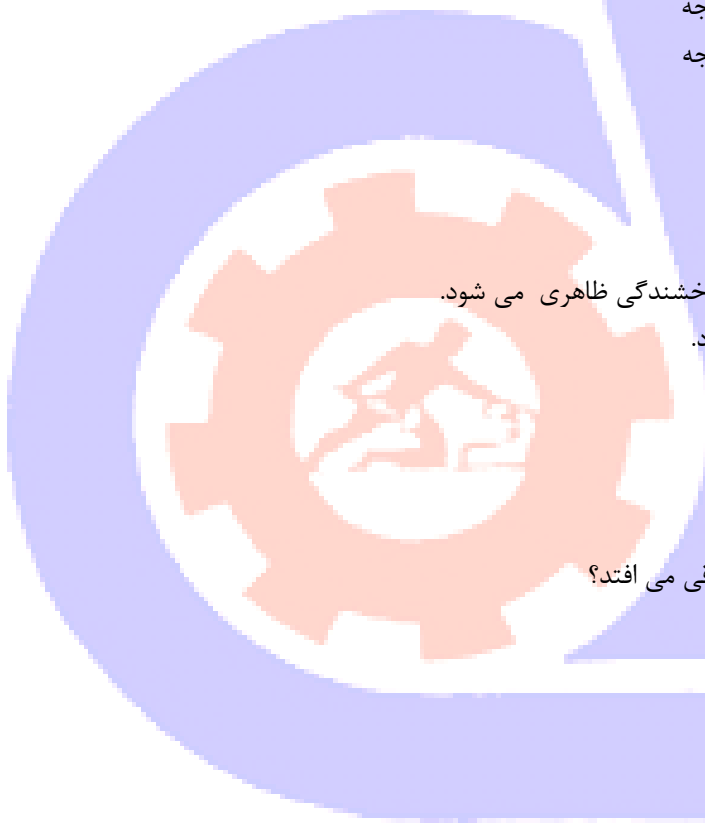
د -فرقی ندارد.

۷۲-مواد لازم برای تهیه نان غرابیه کدام گزینه می باشد؟

الف -تان غرابیه نداریم

ب -پودر قند - بادام - زرده تخم مرغ - گلاب

ج -پودر قند - هل - تخم مرغ



د -شکر - پودر بادام - سفیده تخم مرغ - وانیل
۷۳-در چه موزه ای چندین نوع نان و دانه های مربوطه نگهداری می شود؟

الف -امریکا

ب -فرانسه

ج -المان

د -ایتالیا

۷۴-جوانه چند درصد از وزن دانه را تشکیل می دهد؟

الف -۲,۵٪

ب -۳,۵٪

ج -۳٪

د -۲٪

۷۵-چه رابطه ای بین حجم نان و میزان پروتئین وجود دارد؟

الف -هیچ گونه رابطه ای وجود ندارد

ب -رابطه برابر و مساوی

ج -رابطه مستقیم

د -رابطه عکس

۷۶-مخمر از کدام یک از گزینه های زیر تشکیل شده است؟

الف -ملاس چغندر قند

ب -فسفات و اوره

ج -اب

د -ملاس چغندر قند - فسفات و اوره - اب

۷۷-میزان املاح موجود در آرد را چه می گویند؟

الف -خاکستر آرد

ب -املاح آرد

ج -رطوبت دهی آرد

د -رطوبت مجاز

۷۸-حداکثر زمان ماندگاری نان بیرون از فریزر چند روز است؟

الف -۱ تا ۲ روز

ب -۱ تا ۳ روز

ج -۱ تا ۶ روز

د -۳ تا ۵ روز

۷۹-اگر دمای مغازه خیلی گرم باشد عمر مخمر چقدر است؟

الف -۶ ماه

ب -۱ ماه

ج -۹ ماه

د -۲ ماه



۸۰- در چه دمایی فعالیت مخمر ها متوقف می شود؟

الف - - ۲۰ تا ۴۰+

ب - - ۱۰ تا ۲۰+

ج - - ۱۰ تا ۳۰+

د - - ۵ تا ۲۵+

۸۱- در چه دمایی مخمر ها می میرند؟

الف - ۵۰ درجه

ب - ۴۰ درجه

ج - ۳۵ درجه

د - ۶۰ درجه

۸۲- بهترین مقدار مصرف نمک در خمیر نان درصد وزن آن می باشد.

الف - ۵/۰ تا ۱

ب - ۲ تا ۱

ج - ۳ تا ۲

د - ۳ تا ۴

۸۳- کدام یک از گزینه های زیر نان های کافه ای محسوب می شوند؟

الف - پیتا - بریوش کروسان

ب - کروسان - گاتا - رول دارچین - بازلاما - پواچا - فوکاچیا

ج - گاتا - رول دارچین - پیتا - کروسان

د - بریوش - گاتا - کره ای - تافتون

۸۴- تکنیک اتولیز چیست؟

الف - ترکیب آب و ارد و نمک و بهبود دهنده

ب - ابتدا ارد و استارتر

ج - ابتدا ترکیب ارد و اب بعد نمک اضافه شود

د - ترکیب استارتر با آب

۸۵- یکی از نشانه های سالم بودن ارد تازه چیست؟

الف - ارد بوی اسیدی بدهد

ب - ارد شیرین باشد

ج - ارد رنگ زرد داشته باشد

د - ارد بوی ترشیدگی بدهد

۸۶- در نان سیمیت از چه نوع شیرین کننده ای استفاده می شود؟

الف - شیره انگور

ب - گلوکز

ج - شربت بار

د - عسل

۸۷- وزن هر خمیر نان چقدر باید باشد؟



الف - ۱۲۰ گرم

ب - ۱۳۰ گرم

ج - ۱۵۰ گرم

د - ۱۰۰ گرم

۸۸- مالت به چند صورت وجود دارد؟

الف - ۲ نوع

ب - ۱ نوع

ج - ۱۰ نوع

د - ۳ نوع

۸۹- در طرز تهیه نان بریوش فرانسوی در استراحت نهایی خمیر باید به چند برابر حجم اولیه خود رسیده باشد؟

الف - ۱ برابر

ب - ۲ برابر

ج - ۳ برابر

د - ۵/۲ برابر

۹۰- مالت چه تاثیری در صنایع پخت نان دارد؟

الف - مالت روی طعم نان تاثیر میگذارد

ب - مالت تاثیر خاصی روی نتیجه نهایی نان ندارد

ج - اصلا از مالت استفاده نمی کنیم

د - مالت روی قوام خمیر - سرعت تخمیر - حجم نان و ژلاتینه شدن نان تاثیر دارد

۹۱- مقدار و مصرف مالت در نان بستگی به چه چیزی دارد؟

الف - برند آرد

ب - رنگ آرد

ج - فعالیت آنزیم آرد

د - درصد آمیلاز آرد

۹۲- علت ترک خوردگی پوسته نان چیست؟

الف - زیادی در فر مانده و برشته می شود

ب - خمیر قبل از اینکه چانه در فر بصورت کامل حجیم شود سفت میشود.

ج - خمیر در فر به قدری حجیم میکند که پوسته ترک می خورد

د - مخمر خمیر زیاد است

۹۳- نان سبوس دار کم کالری از چه مخلوط آرد هایی تهیه می شود؟

الف - آرد گندم با گلوتن پایین - سبوس گندم - آرد چاودار

ب - آرد گندم با گلوتن بالا - سبوس گندم - آرد چاودار

ج - آرد گندم - آرد چاودار

د - آرد چاودار - سبوس ذرت - آرد گندم با گلوتن پایین

۹۴- برای تهیه نان جو مخصوص از چه آرد هایی استفاده می شود؟

الف - آرد گندم و ماست

ب - ارد گندم و ذرت

ج - ارد چاودار و ماست

د - ارد گندم و چاودار

۹۵- استاندارد استفاده نمک در نان ها چند درصد وزن خمیر می باشد؟

الف - ۳٪

ب - ۲٪

ج - ۱٪

د - ۵٪

۹۶- افزودن نمک به خمیر چه خاصیتی می تواند داشته باشد؟

الف - روی تکثیر سلول های مخمر اثر مثبت دارد.

ب - میتواند فعالیت تخمیر را کاهش و زمان ان را طولانی کند.

ج - روی پروتئین ارد تاثیر می گذارد

د - نمک اصلا روی نان هیچ تاثیری ندارد.

۹۷- عواملی که در روش تهیه خمیر دخالت دارند کدام گزینه می باشد؟

الف - فقط دمای محیط

ب - دمای محیط - سختی آب

ج - دما - رسی - سختی آب - عوامل محیطی

د - حرارت - قوام - مقدار خمیر - مدت زمان تخمیر

۹۸- مواد اصلی تشکیل دهنده کروسان چیست؟

الف - ارد - خمیر مایه - اریستو کراسان یا کره - آب

ب - ارد - خمیر مایه - روغن جامد - شیر

ج - ارد - کره - خمیر مایه

د - ارد - روغن - آب - خمیر مایه

۹۹- نان های مغزدار جزو کدام دسته می باشند؟

الف - عصرانه

ب - صبحانه

ج - شام

د - صبحانه و عصرانه

۱۰۰- نام دیگر کرم شکلات فندقی چیست؟

الف - موس

ب - نوتلا

ج - کاستارد شکلاتی

د - پاتیسیر شکلاتی

