



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه چیز کیک و دسر داغ

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۲۰

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- پاستوریزه کردن شیر در چه دما و چه مدتی نیاز است؟

الف - ۱۲۵ درجه ۱۰ دقیقه

ب - ۷۰ درجه ۲۰ ثانیه

ج - ۸۰ درجه ۸ دقیقه

د - ۷۲ درجه ۱۵ ثانیه

۲- علامت اختصاری *ابتدا باید مواد غذایی کهنه تر مصرف شود* چیست؟

الف - FEFO

ب - LIFO

ج - FILO

د - FIFO

۳- در انجماد سریع باید طی ساعت درجه دما از ۶۰ درجه به درجه سانتی گراد کاهش یابد و سپس به مدت ساعت درجه دما را از ۲۱ درجه به زیر درجه سانتی گراد کاهش داد.

الف - ۲-۲۱-۴

ب - ۱-۲۵-۲-۵

ج - ۳-۲۲-۲-۲۱

د - ۱-۲۵-۲-۲۵

۴- در چه درجه ای رشد سریع میکروب ها اتفاق خواهد افتاد؟

الف - بالای ۳۵ درجه

ب - زیر ۳ درجه

ج - بالای ۴۲ درجه

د - زیر ۱۰ درجه

۵- چه موادی را باید در دمای ۰ تا ۴ درجه سانتی گراد نگه داشت؟

الف - لبنیات

ب - صیفی جات

ج - سیب زمینی و پیاز

د - میوه جات

۶- پنجره سیمی چه کاربردی دارد؟

الف - برش

ب - ریختن شکلات و ژله

ج - تزئین

د - خنک کردن

۷- کارامل چیست؟

الف - نوعی شیر

ب - نوعی دسر

ج - شکر سوخته



د -نوعی شکلات

8-اسپاچول چیست؟

الف -پالت و کاردک

ب -قیف

ج -لیسک

د -گردونه

9-برای تزئین از کدام یک از وسیله های زیر استفاده می شود؟

الف -همزن و لیسک

ب -لیسک و ماسورخ

ج -لیسم

د -قیف و انواع ماسوره

10-چیزکیک ها را به چه صورت نگهداری می کنیم؟

الف -در ظرف در بسته

ب -در جای گرم

ج -کیسه

د -در هوای آزاد

11-..... موجود در شکلات تلخ به بهبود فشار و جریان خون در بدن انسان کمک می کند.

الف -فلاوانول

ب -فلاواول

ج -فلابانول

د -فلانانول

12-تفاوت کرم پرتقال و کرم طالبی در چیست؟

الف -در طعم میوه که در کرم طالبی بیشتر است.

ب -در طعم میوه که در کرم طالبی کمتر است.

ج -در طعم میوه و میزان شکر که در کرم طالبی بیشتر است.

د -در طعم میوه و میزان شکر که در کرم طالبی کمتر است.

13-ظرف مورد نظر برای دسر های لیوانی چیست؟

الف -در گیلان های پایه دار

ب -در کاسه

ج -در قالب های میان تهی

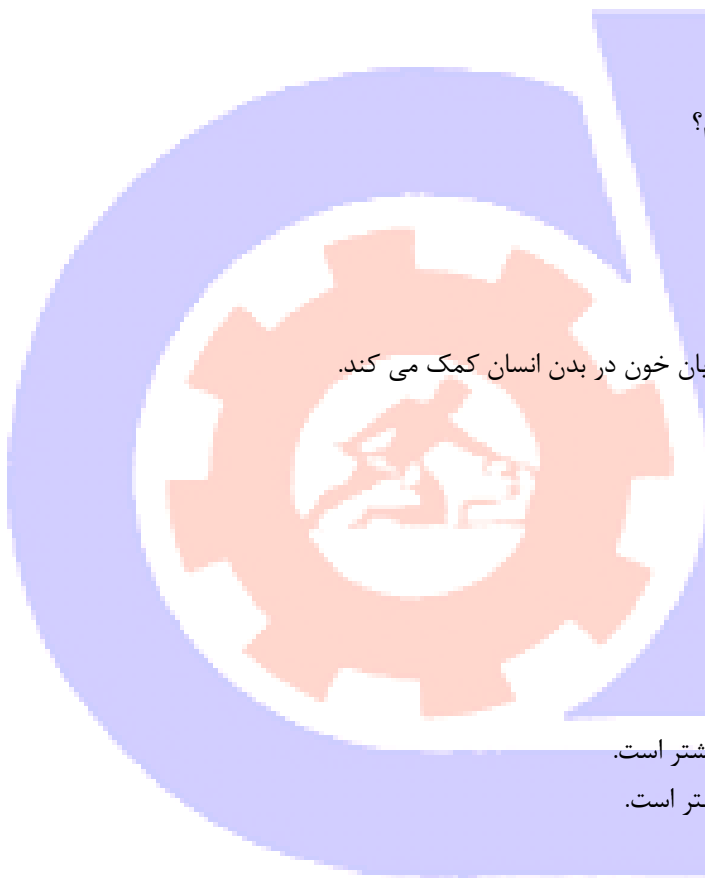
د -در لیوان یک بار مصرف

14-نام وسیله اندازه گیری دما چیست ؟

الف -ترمومتر

ب -ترموود

ج -ترازو



د - ترموسنج

15- کدام گزینه جزو تاپینگ های پیشنهادی تزئین چیز کیک نیست؟

الف -خمیر خام

ب -گانشا ها

ج -سس میوه

د -کارامل

16- برای سرد کردن چیزکیک

الف -ان را در دمای محیط قرار داده و پس از خنک شدن به یخچال انتقال میدهیم.

ب -ان را فوراً به یخچال منتقل میکنیم.

ج -جهت نخوابیدن پف و ترک نخوردن آن ابتدا درب فر را کمی باز قرار داده تا خنک شود سپس به محیط منتقل میکنیم و پس

از سرد شدن داخل یخچال میگذاریم

د -درون فر در بسته حرارت را خاموش میکنیم تا همانجا خنک شود

17- نام دیگر پایه چیزکیک چیست؟

الف -کراست

ب -فراست

ج -تراست

د -کرازت

18- بیور تیل چگونه سرو می شود؟

الف -همراه با شکر و پودر دارچین

ب -بدون شکر و پودر دارچین

ج -با میوه فصل

د -با قهوه

19- دسر های بیرون بر در بسته بندی می شوند.

الف -در بسته یکبار مصرف

ب -در بسته فلزی

ج -ظرف های بدون در

د -ظرف مشتری

20- نحوه سرد کردن چیز کیک سن سبستین کدام گزینه می باشد ؟

الف -این چیز کیک نباید سرد شود.

ب -به فریزر منتقل میکنیم.

ج -به یخچال منتقل میکنیم.

د -درون فر بماند تا کاملاً سرد شود.

21- کرم بروله مناسب چه فصلیست؟

الف -بهار

ب -تابستان



ج - پاییز

د - زمستان

22- دسر کادایف با چه چیزی سرو می شود؟

الف - به تنهایی

ب - با کرم شکلاتی

ج - با بستنی

د - با قهوه

23- کدام مورد اگر زیاد مصرف شود سمی است؟

الف - وانیل

ب - پوست پرتقال

ج - هل

د - دارچین

24- برای اینکه چیز کیک هنگام برش تمیز و راحت برش شود چه باید کرد؟

الف - کارد مورد استفاده در آب جوش زده شود.

ب - کارد مورد استفاده را چرب میکنیم.

ج - کارد مورد استفاده لیزری باشد.

د - کارد مورد استفاده در آب سرد زده شود.

25- کدام یک از گزینه های زیر برای چیز کیک مناسب است؟

الف - پنیر ایرانی

ب - پنیر خامه ای

ج - پنیر گودا

د - پنیر گرویر

26- بهتر است چیز کیک و دسر بصورت در نگهداری شوند.

الف - گرم - محیط

ب - در پوشیده - فریزر

ج - در پوشیده - محیط

د - در پوشیده - یخچال

27- برای جدا کردن دسر یا کرم از قالب چه می کنیم؟

الف - یک لحظه در آب گرم قرار میدهیم.

ب - قالب را بر روی حرارت قرار میدهیم.

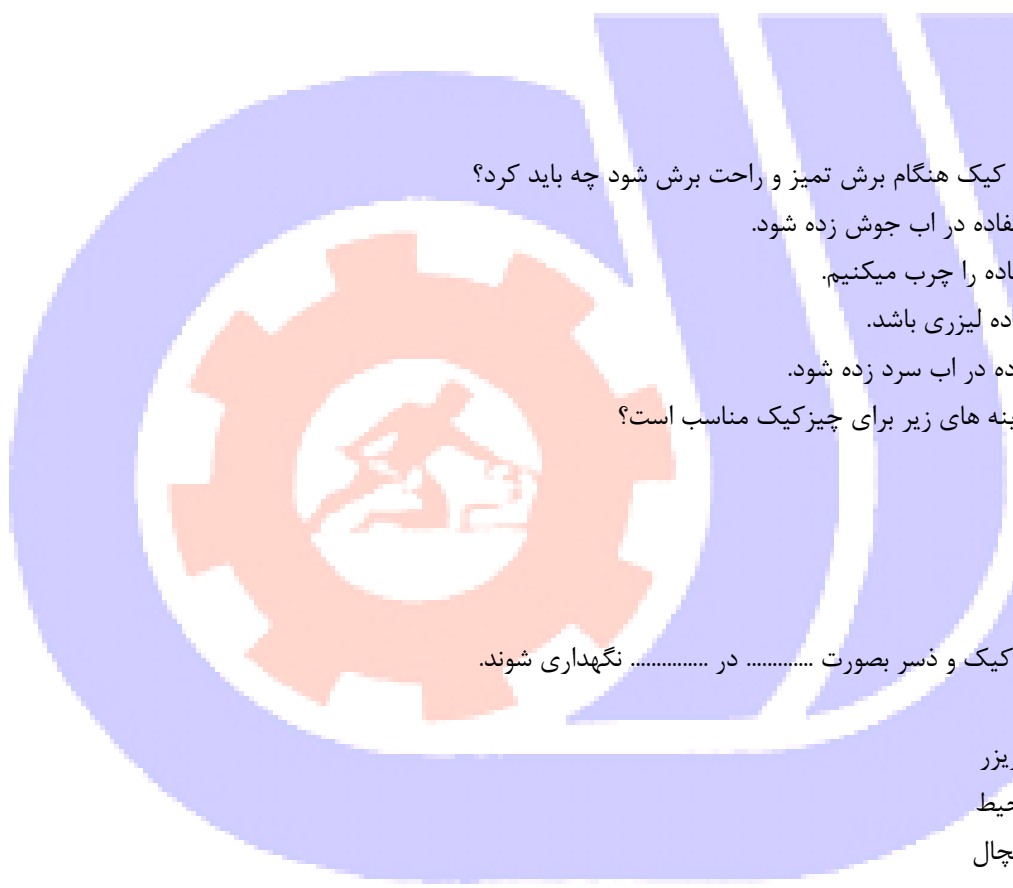
ج - قالب را چرب و ارد پاشی میکنیم.

د - یک لحظه در آب سرد قرار میدهیم.

28- چیز کیک ها نباید بیش از ساعت در محیط بمانند.

الف - ۱

ب - ۲



ج - ۳

د - ۴

29- جهت نرم کردن بافت کراست بیسکوییتی چیز کیک چه باید بکنیم.

الف - کراست را حدود ۸ دقیقه در فر با دمای ۱۹۰ درجه قرار می‌دهیم.

ب - کراست رنبايد نرم باشد.

ج - کراست را با کره زیاد نرم می‌کنیم.

د - کراست را با آب نرم می‌کنیم.

30- مولسیون کننده در ساخت شکلات چیست؟

الف - کاکائو

ب - سفیده تخم مرغ

ج - شیر

د - زرده تخم مرغ

31- مواد لازم برای تهیه کرم رانورسه چیست؟

الف - کره - کارامل - شیر

ب - سس کارامل - تخم مرغ - آب

ج - شیر - ارد - تخم مرغ

د - شکر - تخم مرغ - شیر

32- یک پیمانۀ آرد چند گرم است؟

الف - ۱۲۵ گرم

ب - ۱۲۰ گرم

ج - ۱۳۰ گرم

د - ۲۰۰ گرم

33- ژلاتین از کدام مورد زیر تهیه می‌شود؟

الف - نشاسته

ب - هیدرولیز استخوان

ج - پودر سیب زمینی

د - پودر نارگیل

34- از ژله به عنوان چیز کیک استفاده می‌شود.

الف - تزئین و رویه نهایی

ب - کراست

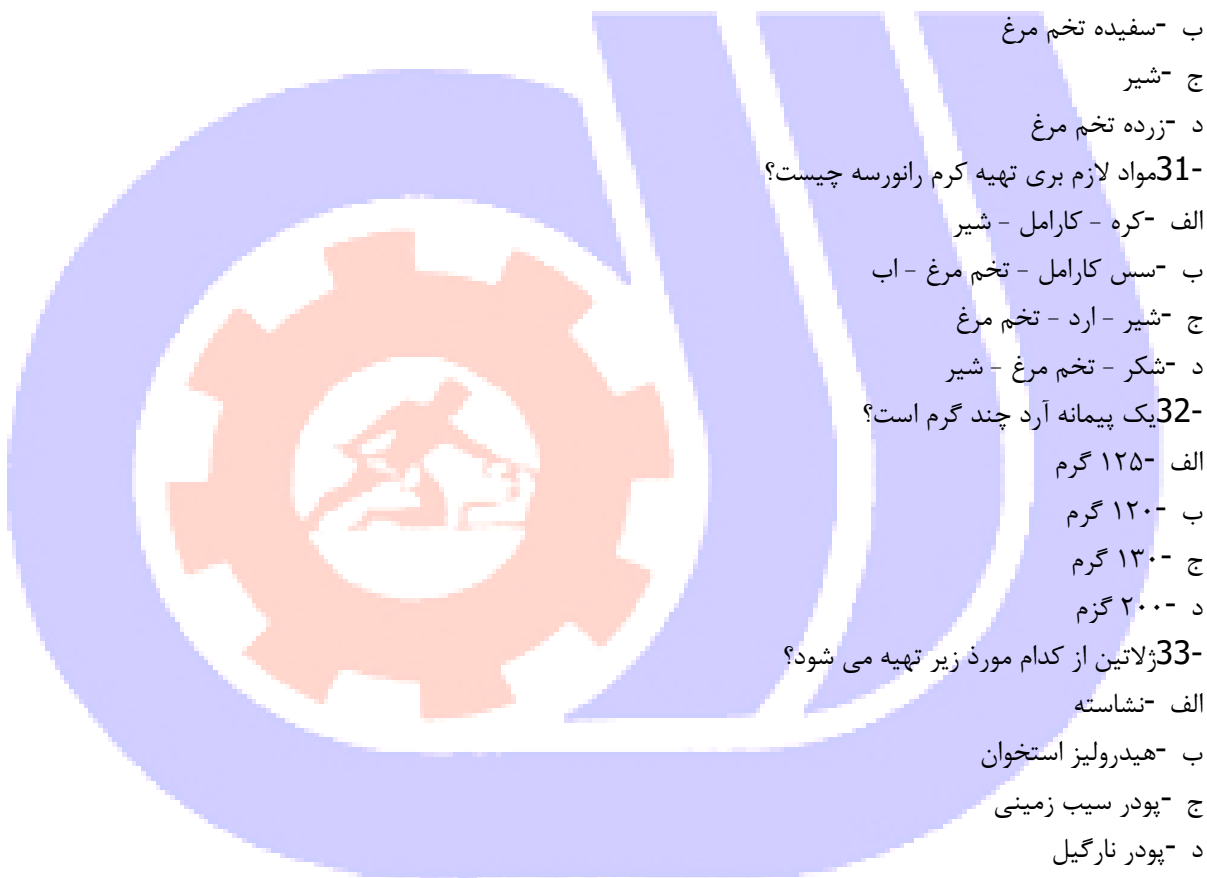
ج - ترکیب با کراست

د - نگهدارنده زیر کراست

35- برای تزئین کیک بستنی از چه واردی استفاده می‌شود؟

الف - خامه با سس شکلات

ب - خامه و پودر نسکافه



ج -مرنگ

د -رویه هفت دقیقه ای

36-کیک های کره ای را چگونه نگهداری می کنیم؟

الف -در هوای آزاد

ب -کیسه نایلون

ج -ظرف در بسته

د -در جای گرم

37-کثر باکتری هایی که در فساد مواد غذایی نقش دارند در چه دامنه ای از pH بهتر رشد می کنند؟

الف -۳ تا ۴,۵

ب -۴ تا ۵,۵

ج -۵,۵ تا ۶,۵

د -۶,۵ تا ۷,۵

38-کدام مورد در هنگام کار در آشپزخانه الزامی نیست؟

الف -دستمال گردن

ب -پیشبند

ج -دستکش

د -کلاه

39-کدام دارچین ضخامت و پوسته کلفت تری دارد؟

الف -دارچین هند

ب -دارچین سیلانی

ج -دارچین بنگلادش

د -دارچین کاسا

40-جهت نظافت و آراستگی آشپزخانه کدام مورد صحیح نمی باشد؟

الف -موکت کف آشپزخانه

ب -نور و هوای کافی

ج -سطل در دار

د -نصب تهویه

