



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه کیک حجمی

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۱۱

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

۱- در تهیه مواد کیک دمای مواد اولیه باید چگونه باشد؟

الف- بسیار سرد باشد

ب- دمای بالای ۳۸ درجه داشته باشد

ج- هم دمای محیط باشد

د- هم دمای یخچال باشد

۲- در اصول تهیه مایه کیک اسفنجی کدام مورد صحیح نمی باشد؟

الف- می توان از آب جوش و یا کمی روغن مایع استفاده کرد

ب- در کیک اسفنجی بهتر است زرده و سفیده جدا باشد

ج- اندازه گیری مواد اولیه در تهیه کیک اسفنجی بسیار حائز اهمیت می باشد

د- می توان به جای شکر از پودر قند استفاده کرد

۳- تخم مرغ مورد استفاده در کیک اسفنجی باید چه ویژگی داشته باشد؟

الف- تازه و سالم باشد

ب- تاریخ انقضای تخم مرغ اهمیتی ندارد

ج- اگر زرده سفیده مخلوط شده باشد مانعی ندارد

د- تخم مرغ باید یک ماه از تولیدش گذشته باشد

۴- وزن هر تخم مرغ در کیک بهتر است چند گرم باشد؟

الف- بین ۴۰ الی ۵۰ گرم

ب- بین ۶۰ الی ۷۰ گرم

ج- بین ۷۰ الی ۹۰ گرم

د- وزن اهمیتی ندارد

۵- میزان استفاده بکینگ پودر در کیک اسفنجی چه میزان است؟

الف- به ازای هر تخم مرغ یک الی دو گرم

ب- به ازای هر تخم مرغ ۵ گرم

ج- به ازای هر تخم مرغ ۳ الی ۴ گرم

د- به مقدار دلخواه

۶- آرد مورد استفاده در مایه کیک چگونه باشد؟

الف- آرد سفید همراه سبوس گندم

ب- آرد سنگک

ج- آرد بدون نشاسته

د- آرد سفید بدون سبوس گندم

۷- در تهیه مایه کیک اسفنجی و شیفون ترتیب استفاده از مواد اولیه چگونه می باشد؟

الف- پس از آرد و تخم مرغ، مایعات افزوده می شود

ب- پس از تخم مرغ و شکر، مایعات و سپس مواد خشک مخلوط می شود

ج- پس از آرد و شکر، تخم مرغ اضافه می شود

د- ترتیب اضافه کردن مواد اهمیتی ندارد

۸- کیک باید مورد استفاده در کیک ها حجمی بهتر است چه کیکی باشد؟



الف- کیک اسفنجی

ب- کیک کره ای

ج- کیک شیفون

د- کیک میوه ای

۹- مایه کیک اسفنجی و شیفون باید چگونه باشد؟

الف- کف مانند و دارای حباب ریز

ب- غلیظ و کشدار

ج- رقیق و روان

د- غلیظ و سنگین

۱۰- در تهیه کیک اسفنجی میزان آرد مورد استفاده برای هر تخم مرغ چقدر می باشد؟

الف- ۵۰ الی ۱۰۰ گرم

ب- ۱۰ الی ۲۰ گرم

ج- ۱۰۰ الی ۱۲۰ گرم

د- ۲۵ الی ۴۰ گرم

۱۱- پس از تهیه مایه کیک اسفنجی،

الف- مواد را یک ساعت در محیط استراحت می دهیم

ب- مواد را یک ساعت در یخچال استراحت می دهیم

ج- نباید مواد کیک را نگه داریم و سریع باید پخت کنیم

د- مواد کیک را در قالب ریخته پس از دو ساعت پخت می کنیم

۱۲- در تهیه کیک های مغزدار کدام نکته باید رعایت شود؟

الف- مغزهای مورد استفاده بهتر است رست شده و خرد شده باشد

ب- مغز مورد استفاده بهتر است کامل باشد

ج- از پودر مغزبجات استفاده شود

د- نو و کیفیت مغز اهمیتی ندارد

۱۳- در تهیه کیک شیفون میوه ای به جای آب جوش باید..... استفاده شود.

الف- شیر یا شیر کاکائو

ب- آب سرد یخچال

ج- پوره یا سس غلیظ میوه ای

د- آب میوه یا طبیعی یا صنعتی

۱۴- در تهیه کیک شکلاتی کدام مورد صحیح نیست؟

الف- میزان مورد استفاده پودر کاکائو از میزان آرد کم میشود سپس افزوده میشود

ب- پودر کاکائو به مایه کیک اضافه میشود بدون تغییر مواد اولیه

ج- پودر کاکائو همراه آرد و بکینگ پودر به مواد اضافه میشود

د- میزان مورد استفاده پودر کاکائو در هر ۲۵۰ گرم آرد ۲۰ الی ۴۰ گرم می باشد

۱۵- کدام مورد درباره کیک اسفنجی صحیح نمی باشد؟

الف- کیک اسفنجی بافت متخلخل و پوکی دارد

- ب- کیک اسفنجی چرب و یا کره‌ای نمی‌باشد
ج- کیک اسفنجی بافت منسجم و سنگینی دارد
د- کیک اسفنجی بافت خشک اما اسفنجی دارد
۱۶- در تهیه کیک اسفنجی سفیده تخم مرغ پس از فرم دهی باید چه حالتی داشته باشد؟

الف- سفت و خامه ای

ب- شل و آبکی

ج- کرم رنگ و کشدار

د- کف مانند و آبکی

- ۱۷- ظرف مورد استفاده برای فرم دهی سفیده چه ویژگی نداشته باشد؟

الف- عاری از چربی و رطوبت باشد

ب- استیل یا شیشه ای باشد

ج- دارای چربی و مرطوب باشد

د- تمیز و خشک باشد

- ۱۸- در کیک اسفنجی و شیفون نقش زرده تخم مرغ چیست؟

الف- بافت پوک و اسفنجی

ب- لطافت کیک و طعم

ج- ماندگاری بالا و استقامت

د- رنگ کیک

- ۱۹- پس از فرم دهی سفیده تخم مرغ و ترکیب شدن با زرده، مواد کیک را
الف- با همزن میزنیم

ب- مخلوط نمی‌کنیم

ج- با آرد فولد می‌کنیم

د- با قاشق هم میزنیم

- ۲۰- تفاوت مایه کیک اسفنجی و شیفون کدام است؟

الف- شیفون از اسفنجی چرب تر و لطیف تر است

ب- کیک اسفنجی غلیظ تر و حاوی آرد بیشتر است

ج- اسفنجی از کیک شیفون چرب تر و لطیف تر است

د- کیک شیفون بافت سنگین و خیلی چرب دارد

- ۲۱- در استفاده از قالب برای پخت کیک جنس قالب بهتر است

الف- باید فقط شیشه ای باشد

ب- گالوانیزه آلومینیوم پیرکس یا تفلون باشد

ج- باید حتما سلیکونی باشد

د- اهمیتی ندارد

- ۲۲- در تهیه مایه کیک میزان مواد اولیه در انتخاب سایز قالب.....

الف- موثر نیست

ب- دلخواه است



ج- اهمیت ندارد

د- اهمیت دارد

۲۳- برای چرب کردن قالب ها از چه مواردی نمی توان استفاده کرد؟

الف- روغن جداکننده

ب- اسپری روغن

ج- پارافین

د- کره

۲۴- برای سهولت در خارج کردن کیک پخته شده از قالب بهتر است چه کنیم؟

الف- فقط قالب را چرب کنیم

ب- چرب کردن لازم نیست

ج- قالب را چرب کرده و کاغذ روغنی انداخته

د- فقط دیواره قالب را کاغذ روغنی قرار دهیم

۲۵- برای پخت کیک اسفنجی چه میزان از قالب را از مواد اولیه پر میکنیم؟

الف- نصف یا کمی کمتر از نصف

ب- نصف یا کمی بیشتر از نصف

ج- یک چهارم قالب را پر کنیم کافی است

د- قالب را تا لب پر می کنیم

۲۶- برای پخت کیک اسفنجی مناسب برای کیک تولد و حجمی چه قالبی مناسب است؟

الف- قالب دایره یا مستطیل یا مربع ساده با ارتفاع ۷ الی ۱۰ سانت

ب- قالب سیلیکونی طرح دار

ج- قالب گالوانیزه میان تهی

د- قالب میان تهی و طرح دار

۲۷- سایز قالب قطر ۱۸ سانت و ارتفاع ۱۰ برای چه میزان تخم مرغ کافی است؟

الف- ۶ تخم مرغ

ب- دو تخم مرغ

ج- هفت تخم مرغ

د- چهار تخم مرغ

۲۸- سایز قالب در کیک تخته ای باید چگونه باشد؟

الف- مستطیل یا مربع با ارتفاع ۵ الی ۷ سانت

ب- دایره با قطر ۳۰ و ارتفاع ۵ سانت

ج- دایره قطر ۳۰ با ارتفاع ۷ سانت

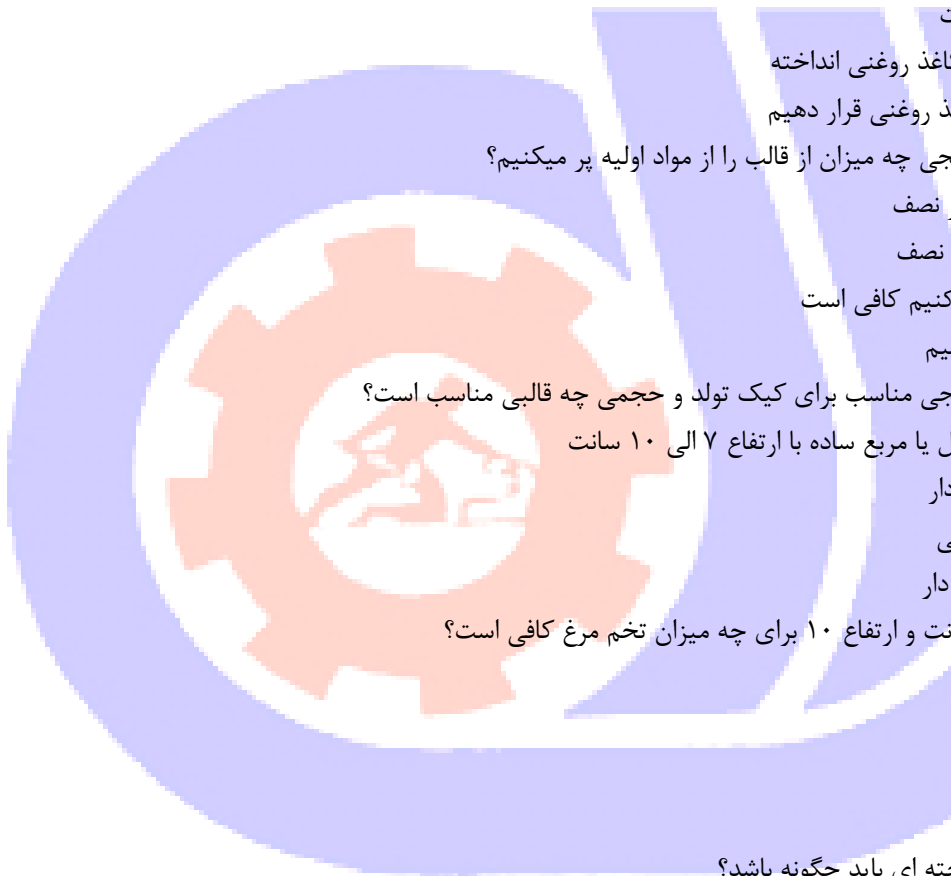
د- دایره قطر ۲۰ با ارتفاع ۱۰ سانت

۲۹- برای نگهداری بهتر قالب ها بهتر است

الف- کف قالب را چرب کنیم

ب- نیاز به کاری ندارد

ج- در زمان پخت کف قالب کاغذ روغنی بیندازیم



د- در حراذت بالا قرار نگیرند

۳۰- در ساینبدی قالب ها برای پخت کیک ۶ تخم مرغی کدام یک از قالب های زیر مناسب نیست؟

الف- قالب قطر ۱۲ با ارتفاع ۱۰

ب- قالب قطر ۳۰ با ارتفاع ۱۰

ج- قالب قطر ۲۲ با ارتفاع ۱۰

د- قالب قطر ۲۷ با ارتفاع ۱۰

۳۱- کدام جمله صحیح می باشد؟

الف- برای سهولت و خارج کردن کیک از قالب بهتر از قالب خشک و عاری از چربی باشد

ب- برای کیفیت بهتر کیک باید کیک فقط در قالب میان تهی چرب شده باشد

ج- برای پخت کیک قالب سلیکونی بهترین گزینه است

د- برای سهولت در خارج کردن کیک از قالب بهتر از قالب چرب شده و کاغذ روغنی انداخته شود

۳۲- در قالب گیری کیک بهتر است

الف- قالب را در فریزر گذاشته و چرب کنیم

ب- قالب را در فر قرار دهیم تا داغ باشد

ج- قبل از قرار دادن قالب در فر قالب را به سطح دو سه مرتبه ضربه بزنیم

د- همیشه قالب را سه برابر بزرگ تر از مایه کیک انتخاب کنیم

۳۳- قالب مینی کیک شامل چه قالبی میشود؟

الف- قالب ۱۰ الی ۱۳

ب- قالب قطر ۱۸ الی ۲۲

ج- قالب قطر ۲۵

د- قالب مستطیل ۲۵ الی ۳۵

۳۴- قالب های تیره رنگ به دلیل سرعت بیشتر در انتقال حرارت پخت کیک را.....

الف- متوقف می کند

ب- کمتر می کند

ج- سریع تر می کند

د- خراب میکند

۳۵- قالب کمربندی بیشتر مناسب چه نوع کیکی میباشد؟

الف- کیک شیفون میوه ای

ب- کیک دسر و چیز کیک ها

ج- کیک اسفنجی میان تهی

د- کیک کره ای

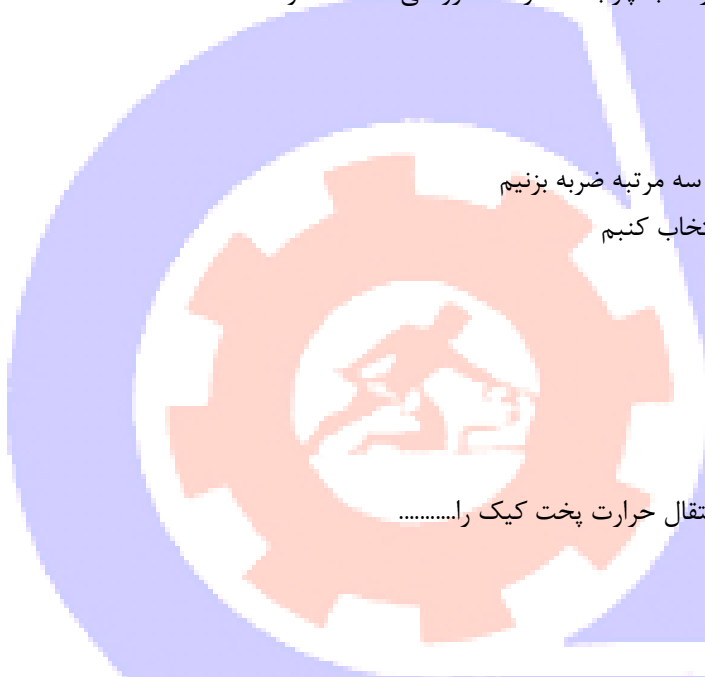
۳۶- جنس قالب برای شیفون و اسفنجی باید چگونه باشد؟

الف- گالوانیزه پیرکس آلومینیوم

ب- فقط گالوانیزه باشد

ج- فقط تفلون باشد

د- میتوان فقط از پیرکس و تفلون استفاده کرد



۳۷- قالب سایز قطر ۲۰ و ۲۲ برای چه تعداد تخم مرغ کافی است؟

الف- ۶-۸ تخم مرغ

ب- دو الی سه تخم مرغ

ج- ده الی پانزده تخم مرغ

د- ۸ الی ۱۰ تخم مرغ

۳۸- چرب کردن قالب با روغن مایع و کره و جداکننده.....

الف- ممنوع است

ب- قالب را خراب میکند

ج- مجاز نیست

د- مجاز است

۳۹- در استفاده از قالبهای سیلیکونی آیا چرب کردن قالب لازم است؟

الف- بله لازم است

ب- خیر لازم نیست

ج- واجب است

د- اختیاری است

۴۰- قالب های آلومینیوم برای پخت کیک نیاز به کاغذ روغنی

الف- دارد

ب- ندارد

ج- فقط چرب شود

د- فقط آرد پاشی شود

۴۱- در فرآیند پخت میزان غلظت مایع کیک در زمان پخت کیک چه تاثیر دارد؟

الف- هرچه مایه کیک چرب تر باشد زودتر می پزد

ب- هرچه کیک غلیظ تر باشد پخت دیرتر انجام میشود

ج- در پخت کیک میوه ای زمان پخت کوتاه تر میشود

د- مایه کیک هرچه رقیق باشد زمان پخت بیشتر می شود

۴۲- برای پخت کیک حجیم چه نوع فری مناسب است؟

الف- فر برقی و فر گازی

ب- تنور

ج- فقط فر گازی

د- فقط فر برقی

۴۳- گرم کردن فر قبل از پخت کیک چه تاثیری دارد؟

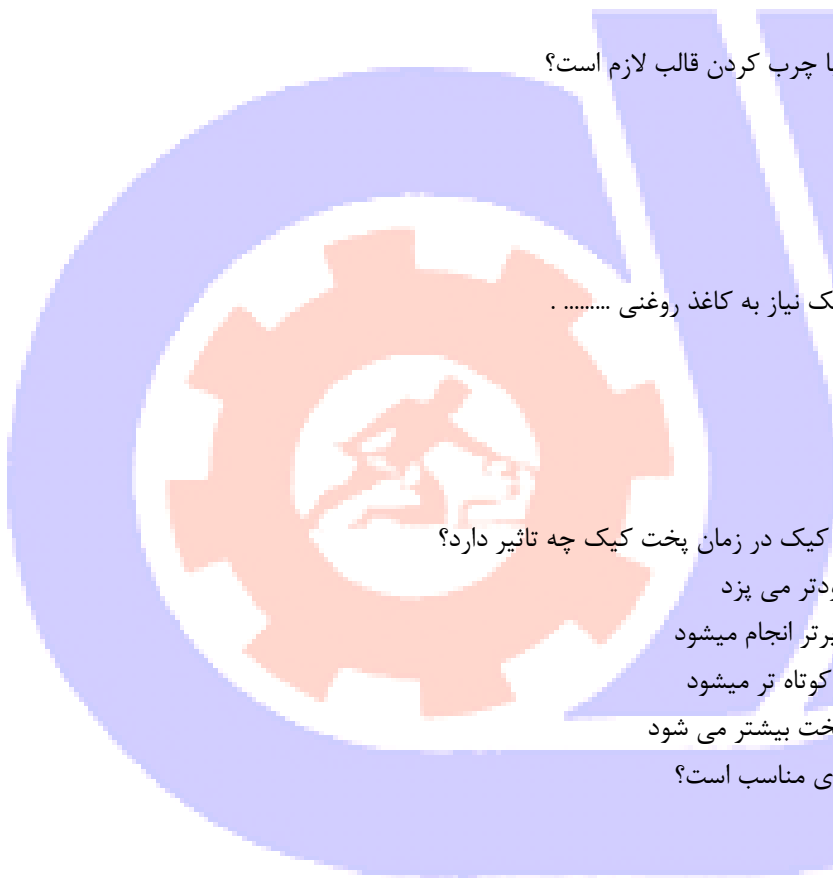
الف- باعث بهتر پف کردن کیک میشود

ب- باعث قله شدن کیک میشود

ج- از خمیری شدن کیک جلوگیری می کند

د- از ترک خوردن کیک جلوگیری میکند

۴۴- برای پخت کیک مناسب ترین دما در فر برقی چقدر می باشد؟



الف- دمای ۱۸۰ درجه

ب- دمای ۱۶۵ درجه

ج- دمای ۱۷۰ درجه

د- دمای ۱۵۰ درجه

۴۵- اگر فر بیش از حد داغ شده باشد کیک پس از پخت چه حالتی دارد؟

الف- کیک ترک میخورد

ب- کیک فرو رفته میشود

ج- کیک سنگین میشود

د- کیک حالت اسفنجی خود را از دست میدهد

۴۶- اگر میزان بکینگ پودر در کیک بیش از حد مجاز باشد کیک؟

الف- کیک خیلی اسفنجی و پوک میشود

ب- کیک گنبدی و قله ای میشود

ج- کیک سنگین و سفت میشود

د- فرو رفته یا سرریز می کند

۴۷- دلیل ترک خوردن کیک پس از پخت چیست؟

الف- سرد بودن فر

ب- رطوبت فر

ج- حرارت بالای فر

د- خشکی فر

۴۸- مدت زمان پخت کیک ۶ تخم مرغ در قالب قطر ۲۰ با دمای ۱۸۰ درجه چقدر است؟

الف- ۷۰ الی ۸۰ دقیقه

ب- ۴۰ الی ۵۰ دقیقه

ج- ۹۰ دقیقه

د- ۱۵ الی ۲۰ دقیقه

۴۹- بهترین دما برای پخت کیک در فر گازی چه دمایی میباشد؟

الف- ۱۷۰ درجه سانتیگراد

ب- ۱۷۰ درجه فارنهایت

ج- ۲۰۰ درجه سانتیگراد

د- ۲۰۰ درجه فارنهایت

۵۰- کدام جمله صحیح نمی باشد؟

الف- اگر کیک پس از پخت چسبناک باشد میزان شکر در مواد اولیه خوب حل نشده است

ب- اگر پف کیک پس از پخت آن بخوابد میزان بکینگ پودر زیاد است

ج- پخت کیک اسفنجی در فر برقی و گازی قابل انجام است

د- کیک در دمای ۱۰۰ درجه در فر گازی بسیار خوش بافت می شود

۵۱- پخت کیک در قابلمه و روی گاز به صورت مستقیم یا غیر مستقیم؟

الف- قابل قبول نیست



ب- امکان پذیر است

ج- خراب می شود

د- امکان پذیر نیست

۵۲- پخت کیک به چه نحوی امکان پذیر نیست؟

الف- در فر برقی

ب- در فر گازی

ج- در تنور نانوائی

د- در قابلمه

۵۳- فر برقی نسبت به فر گازی.....

الف- رطوبت بیشتری دارد

ب- خشک تر کار می کند

ج- سرد تر کار می کند

د- داغ تر کار میکند

۵۴- دمای فر گازی نسبت به فر برقی همیشه باید.....

الف- ۲۰ درجه کمتر باشد

ب- ۲۰ درجه بیشتر باشد

ج- ۵۰ درجه کمتر باشد

د- ۵۰ درجه بیشتر باشد

۵۵- کیک پخته شده قبل از فیلینگ و خامه کشی باید چه حالتی داشته باشد؟

الف- باید گرم و تازه باشد

ب- باید سرد و تازه باشد

ج- باید یک هفته از پخت آن گذشته باشد

د- باید سرد شده باشد و کمی بیات باشد

۵۶- پخت کیک میوه ای و کره ای از کیک اسفنجی.....

الف- سهل تر است

ب- سخت تر است

ج- بیشتر زمان میبرد

د- کمتر زمان می برد

۵۷- تفاوت فر گازی و برقی در پخت کیک ها چیست؟

الف- فر برقی نسبت به فر گازی ضعیف تر است

ب- فر گازی از فر برقی بهتر عمل میکند

ج- فرقی ندارد

د- فر گازی مناسب پخت کیک نیست

۵۸- در زمان پخت کیک بهتر است کیک در چه طبقه ای از فر قرار گیرد؟

الف- طبقه پایین

ب- طبقه بالا



ج- طبقه وسط

د- فرقی نمی کند

۵۹- در زمان پخت کیک بهتر از فر روی چه حالتی حرارت انتقال دهد؟

الف- حرارت فقط از پایین

ب- حرارت فقط از بالا

ج- حرارت از پایین و بالا

د- حرارت فرقی ندارد

۶۰- برای سرد شدن کیک پخته شده کدام یک مناسب تر است؟

الف- در یخچال سرد شود

ب- در فر سرد شود

ج- در فر گرم بماند

د- در محیط سرد شده و روی آن پوشانده شود

۶۱- برای فیلینگ کیک ها باید تمام مواد اولیه.....

الف- خرد شده و آرد پاشی شده باشد

ب- خوشرنگ و زیبا باشد

ج- هم دمای محیط باشد

د- تازه و سالم باشد

۶۲- در فیلینگ کیک ها کدام یک را نمی توان استفاده کرد؟

الف- میوه های شیرین

ب- سس های رقیق

ج- کرم ها و موس ها

د- انواع مغزها

۶۳- فیلینگ های سنگین و میوه را در کیک های ارتفاع دار در کدام لایه بگذاریم بهتر است؟

الف- طبقات پایین کیک

ب- طبقات وسط و بالا

ج- طبقه پایینی کیک

د- همه طبقات

۶۴- در کیک ویترونی فیلینگ ها در کدام طبقه قرار میگیرند؟

الف- همه طبقات

ب- فقط طبقه وسط

ج- فقط طبقه پایین

د- فقط طبقه بالایی

۶۵- کدام جمله صحیح نمی باشد؟

الف- فیلینگ بین لایه های برش خورده قرار داده می شود

ب- در کیک های تولد میتوان از سس کارامل برای فیلینگ استفاده کرد

ج- مغزها در فیلینگ کیک ها بهتر است رست شده استفاده شود



د- در کیک ها نمی توان همزمان میوه و مغزیجات استفاده کرد
۶۶- رایج ترین فیلینگ مورد استفاده در کیک ها کدام مورد است؟

الف- فیلینگ ژله ای

ب- شکلات تلخ

ج- موز و گردو

د- پراالین

۶۷- در کیک شکلاتی کدام فیلینگ خوشمزه تر است؟

الف- سیب و دارچین

ب- نوتلا و شکلات

ج- پرتقال و کارامل

د- بادام هندی

۶۸- در کیک های حجمی بهتر از چه فیلینگی استفاده شود؟

الف- فیلینگ سبک

ب- فیلینگ زیاد میوه ای

ج- فیلینگ کارامل و بادام و میوه

د- فیلینگ پخته شده

۶۹- فیلینگ های کرمی باید چه خصوصیتی داشته باشد؟

الف- پفکی و حباب دار باشد

ب- رقیق و سس مانند باشد

ج- ژله ای باشد

د- غلیظ و کرم مانند باشد

۷۰- کدام میوه در فیلینگ ها استفاده نمی شود؟

الف- توت فرنگی

ب- موز

ج- هندوانه

د- انبه

۷۱- کدام یک از موارد زیر در استفاده از فیلینگ های کرمی مجاز نمیباشد؟

الف- تخم مرغ

ب- بکینگ پودر

ج- رنگ خوراکی

د- شکلات

۷۲- فیلینگ کیک های استوانه ای بهتر است.....

الف- فیلینگ همه طبقات باشد

ب- طبقات پایینی کیک باشد

ج- فیلینگ نکنیم

د- در طبقات وسط و بالایی کیک باشد



۷۳-مرطوب کردن کیک با شربت در کیک چه تاثیری دارد؟

الف- کیک را شیرین تر می کند

ب- باعث میشود کیک مرطوب و تازه بماند

ج- کیک را خشک میکند

د- تاثیری ندارد

۷۴-کیک های ویتربنی معمولاً چند لایه فیلینگ می شوند؟

الف- ۳ الی ۴ لایه

ب- ۸ الی ۱۰ لایه

ج- ۵ الی ۷ لایه

د- دو لایه

۷۵-فیلینگ مغزها در کیک باید چگونه باشد؟

الف- مغز کامل باشد

ب- خرد شده و رست شده

ج- مغز نداشته باشد

د- تفاوتی نمیکند

۷۶-فیلینگ ها برای چه کیک هایی استفاده میشود؟

الف- فقط کیک تولد

ب- فقط چیز کیک

ج- کیک میوه ای

د- کیک های تولد، کافه ، ویتربنی

۷۷-برای مرطوب کردن کیک ها کدام یک را نمی توان استفاده کرد؟

الف- شربت ها

ب- آب میوه ها

ج- کرم و موس ها

د- سیروپ ها

۷۸-استفاده از چیز کیک و دسر ها در فیلینگ کیک ها.....

الف- بلامانع است

ب- ممنوع است

ج- کیک را خراب میکند

د- کیک را فاسد می کند

۷۹-در کیک های حجمی استفاده از مارمالاد ها برای فیلینگ مجاز است؟

الف- خیر فیلینگ مارمالاد باعث حباب در کاور می شود

ب- مجاز است باعث چسبندگی لایه ها میشود

ج- خیر کیک را زیاد از حد شیرین میکند

د- بله مرسوم است

۸۰-فیلینگ چه تاثیری در کیک دارد؟



الف- کیک را فاسد می کند

ب- برش راحت کیک

ج- باعث سنگین شدن لایه ها میشود

د- طعم بهتر کیک و چسبندگی لایه ها

۸۱- کدام مورد در کاور نهایی کیک حجمی استفاده نمی شود؟

الف- خامه فرم گرفته

ب- گاناش

ج- شکلات ذوب شده

د- کرم پنیری

۸۲- در تزئین کیک حجمی قبل از مرحله خامه کشی،..... میکنیم.

الف- برش کیک

ب- آستر کشی

ج- فوندانت کشی

د- رنگ آمیزی

۸۳- در تزئین کیک های حجمی کدام مورد غیر مجاز است؟

الف- رنگ غیر خوراکی

ب- رنگ خوراکی

ج- فوندانت

د- گل

۸۴- در مرحله تزئین کیک حجمی با کدام یک خامه را صاف نمی کنیم؟

الف- قلم مو

ب- پالت

ج- کاردک

د- چاقو اره ای

۸۵- کدام یک درباره کیک حجمی درست است؟

الف- که حجمی فقط شامل اشکال حیوانات می شود

ب- کیک حجمی شامل کیک های چند وجهی می شود

ج- کیک حجمی فقط می تواند مربع باشد

د- کیک حجمی کیک استوانه ای است

۸۶- اشکال کیک حجمی باید چگونه باشد؟

الف- از ابعاد و جهات مختلف کیک شکل دارد

ب- باید دایره یا مستطیل باشد

ج- کیک حجمی باید فقط ۴ ضلع داشته باشد

د- کیک حجمی کیکی است که ضلع نداشته باشد

۸۷- برای رنگی کردن خامه در تزئین کیک حجمی از چه چیزی میتوان استفاده کرد؟

الف- آب لبو و اسفناج



ب- رنگ پودری گیاهی

ج- رنگ ژله ای و پودری

د- رنگ مایع

۸۸- برای استفاده از شکلات هیدروژنی در تزئینات شکلات حتماً باید

الف- خشک و شکننده باشد.

ب- ماساژ داده شود تا نرم شود.

ج- رنگی باشد.

د- سبک باشد.

۸۹- برای رنگ کردن شکلات ها باید از چه رنگی استفاده کرد؟

الف- فقط رنگ ژله ای

ب- رنگ پودری و ژله ای

ج- رنگ مایع

د- فقط رنگ پودری

۹۰- در استفاده از شکلات های سکه ای و تخته ای باید قبل استفاده شکلات

الف- شکلات با روغن مخلوط شود.

ب- تمپر شود تا به دمای ۳۸ برسد.

ج- شکلات با کره مخلوط شود.

د- شکلات رنگی شود.

۹۱- در درست کردن ایزومالت, نقش اساسی دارد.

الف- گلوکز

ب- رنگ

ج- نی یا سیخ چوبی

د- بادکنک

۹۲- برای آماده سازی خامه خشک می توان از و استفاده کرد.

الف- خامه صبحانه و شیر

ب- خامه فرم گرفته و ژلاتین

ج- روغن و آب

د- آب و شیر

۹۳- در سس براق فرانسوی کدام مورد استفاده نمی شود؟

الف- ژلاتین

ب- رنگ پودری

ج- شیر خشک

د- شکلات سفید

۹۴- برای رنگ کردن کیک با رنگ متالیک (نقره ای و طلایی) باید از استفاده کرد.

الف- ایربراش و اسپری

ب- فقط ایربراش



ج- قلمو

د- قاشق

۹۵- کدام گزینه درباره رنگ کردن خامه صحیح است؟

الف- رنگ مایع با خامه مخلوط و هم زده شود

ب- رنگ ژله ای با خامه مخلوط و هم زده شود

ج- رنگ را نمی توان با خامه ترکیب کرد

د- استفاده رنگ در خامه غیر مجاز است

۹۶- برای تکنیک اکرولیک گلس از کدام یک می توان استفاده کرد؟

الف- خامه

ب- شیر

ج- گلوکز

د- بریلو

۹۷- کاور شکلات نسبت به خامه در کیک حجمی..... .

الف- مقاوم تر است

ب- چرب تر است

ج- خوشمزه تر است

د- سنگین تر است

۹۸- آیا با خامه صبحانه میتوان کیک حجمی را کاور کرد؟

الف- بلامانع است

ب- بهتر است

ج- خیر امکان پذیر نیست

د- مجاز است

۹۹- کیک حجمی را در چه ابعادی میتوان درست کرد؟

الف- فقط ابعاد کوچک و مینی

ب- ابعاد دلخواه بزرگ و کوچک

ج- ابعاد بزرگ و یک متر

د- ابعاد کیک باید بسیار کوچک باشد

۱۰۰- در استفاده از ایربراش برای رنگ کردن رنگ باید..... باشد.

الف- غلیظ باشد

ب- باکره مخلوط باشد

ج- پودر باشد

د- رقیق باشد

۱۰۱- برای بسته بندی کیک ها کدام یک را نمی توان استفاده کرد؟

الف- پاکت پلاستیکی

ب- بسته های طلقی

ج- بسته های مقوایی



د- جعبه یکبار مصرف کیکی
۱۰۲- در بسته بندی کیک ها کدام یک حائز اهمیت است؟

الف- ظرف باید حتماً شیشه ای باشد

ب- ظرف باید حتماً بدون در باشد

ج- ظرف باید سالم و تمیز باشد

د- ظرف باید حتماً مقوایی باشد

۱۰۳- بسته بندی کیک باید همراه با چه چیزی انجام شود؟

الف- سلفون و پلاستیک

ب- چسب یا منگنه ها و لیبل ها

ج- با خامه و شکلات

د- با طناب

۱۰۴- بسته بندی کیک باید کاملاً..... صورت گیرد.

الف- بهداشتی

ب- سالم و محکم

ج- پلاستیکی

د- کوچک

۱۰۵- برای بسته بندی کیک ها می توان از..... استفاده کرد.

الف- جعبه شیشه ای

ب- محفظه چوبی

ج- محفظه پارچه ای

د- کارتون مقوایی یا جعبه طلای

۱۰۶- هدف از بسته بندی کیک چیست؟

الف- ماندگاری کیک

ب- سرد ماندن کیک

ج- سلامت و بهداشت کیک

د- گرم شدن کیک

۱۰۷- در بسته بندی کیک های مینی و کیک استوانه ای شرایط جعبه چگونه باید باشد؟

الف- جعبه کوتاه بدون درب

ب- جعبه طلای کوچک

ج- جعبه شیشه های بدون لبه بلند

د- جعبه با ارتفاع بلند

۱۰۸- هدف از بسته بندی کیک ها چیست ؟

الف- گرم ماندن کیک

ب- سلامت و بهداشت کیک

ج- خراب نشدن خامه

د- شکم ندادن کیک



۱۰۹- بسته بندی کیک ها می تواند چه تاثیری در انتخاب مشتری داشته باشد؟

الف- زیبایی کار

ب- قیمت بالاتر

ج- جلوه بهتر و اعتماد مشتری

د- در انتخاب مشتری تاثیری ندارد

۱۱۰- در بسته بندی کیک ها بهتر است ظرف از چه جنسی باشد؟

الف- طلق های محکم

ب- سلیکونی

ج- چوب های نازک

د- تفاوتی نمیکنند

۱۱۱- نوع پلاستیک مصرفی برای بسته بندی از چه لحاظ مهم است؟

الف- محکمی و استحکام

ب- نداشتن بو

ج- نرم و لطیف باشد

د- از نظر بهداشت و سلامت

۱۱۲- رنگ چه تاثیری روی بسته بندی دارد؟

الف- تاثیری ندارد

ب- رنگ زرشکی و قهوه‌ای بهتر است

ج- می تواند جذابیت و زیبایی بهتر داشته باشد

د- اصلا مشتری توجه نمی کند

۱۱۳- وزن مواد اولیه برای بسته بندی چه تاثیری در حمل کیک دارد؟

الف- سنگین باشد تا کیک برنگردد

ب- نرم باشد تا به کیک آسیب نزنند

ج- سبک و نرم باشد

د- سبک و محکم باشد تا در زمان حمل بتواند کیک را نگه دارد

۱۱۴- ظرف بسته بندی را چطور روی قیمت کیک حساب کنیم؟

الف- می توان روی قیمت تمام شده حساب کرد

ب- بهتر است از قبل مشتری در جریان گذاشته شود و جداگانه حساب شود.

ج- فاکتور جداگانه ارائه شود

د- مبلغی دریافت نشود

۱۱۵- در کیک های حجیم و بزرگ از بسته بندی های بزرگ استفاده شود یا کوچک؟

الف- جدا جدا باشد تا خراب نشود

ب- فرقی ندارد

ج- بهتر است در محفظه های ایمن قرار بگیرند

د- نیاز به بسته بندی ندارد

۱۱۶- برای حمله بسته بندی های کیک های حجیم بهتر است از چه چیزی استفاده شود؟



الف- تریلر ها که تکان کم تری داشته باشد

ب- با ماشین جابه جا شود

ج- با چند نفر نیروی انسانی

د- با خیال راحت جابه جا شود چون بسته بندی دارد

۱۱۷- در بسته بندی کیک بهتر است کیک از بیرون دیده شود؟

الف- بهتر است دیده نشود تا در معرض نور قرار نگیرد

ب- بهتر است کل بسته بندی از جنس شیشه باشد

ج- بهتر است دیده شود اینطور جذاب تر است

د- بهتر است کل بسته بندی از جنس مقوا باشد

۱۱۸- برای حمل کیک از میز کار به داخل بسته بندی بهتر است از چه وسیله ای استفاده شود؟

الف- نیروی انسانی این کار را انجام بدهد

ب- بهتر است با احتیاط جا به جا شود

ج- با استفاده از تخته کار

د- از حمال کیک یا پالت ها استفاده شود

۱۱۹- آیا بسته بندی ها بهتر است درب داشته باشد یا با چسب بسته بندی شود؟

الف- درب باعث گرم شدن میشود

ب- اگر درب داشته باشد خیلی بزرگ می شود

ج- حتماً باید درب داشته باشد تا بار آلودگی کمتر شود

د- بهتر است با چسب و بسته بندی شود

۱۲۰- در مورد بسته بندی کیک ها کدام گزینه صحیح نمی باشد؟

الف- هدف از بسته بندی ایمن و بهداشت محصول می باشد

ب- درب بسته بندی خیلی تاثیری در بار میکروبی ندارد

ج- بسته بندی موجب آسیب کمتر به کیک میشود

د- بسته بندی مانع از ورود میکروب و آسیب به خامه می شود

