



نمونه سؤالات:

تهیه کیک های کافی شاپی

کد استاندارد: ۵۱۳۲۱۰۰۰۱۵

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

۱- برای برش کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف- چاقو اره ای

ب- لیسک

ج- پالت

د- چاقو معمولی

۲- برای برش کیک به دو طبقه مساوی کدام قسمت را اندازه گیری می کنند؟

الف- قطر کیک

ب- ارتفاع کیک

ج- وزن کیک

د- قطر و ارتفاع

۳- ابزاری که برای مرطوب کردن کیک قابل استفاده می باشد؟

الف- قیف

ب- انتقال مایعات با پیمانه

ج- انتقال مایعات با لیوان

د- قلم مو یا آب پاش

۴- برای مرطوب کردن کیک ها از چه نوع مایعات استفاده می شود؟

الف- آب سرد

ب- آب داغ

ج- شیرداغ

د- آب میوه شیرین یا مایعات متناسب با طعم کیک

۵- برای تزئین روی کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف- گردونه

ب- همزن

ج- چاقو

د- قیف و ماسوره

۶- برای صاف کردن خامه کیک از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف- پالت و کاردک

ب- چاقو

ج- قیف و ماسوره

د- گردونه

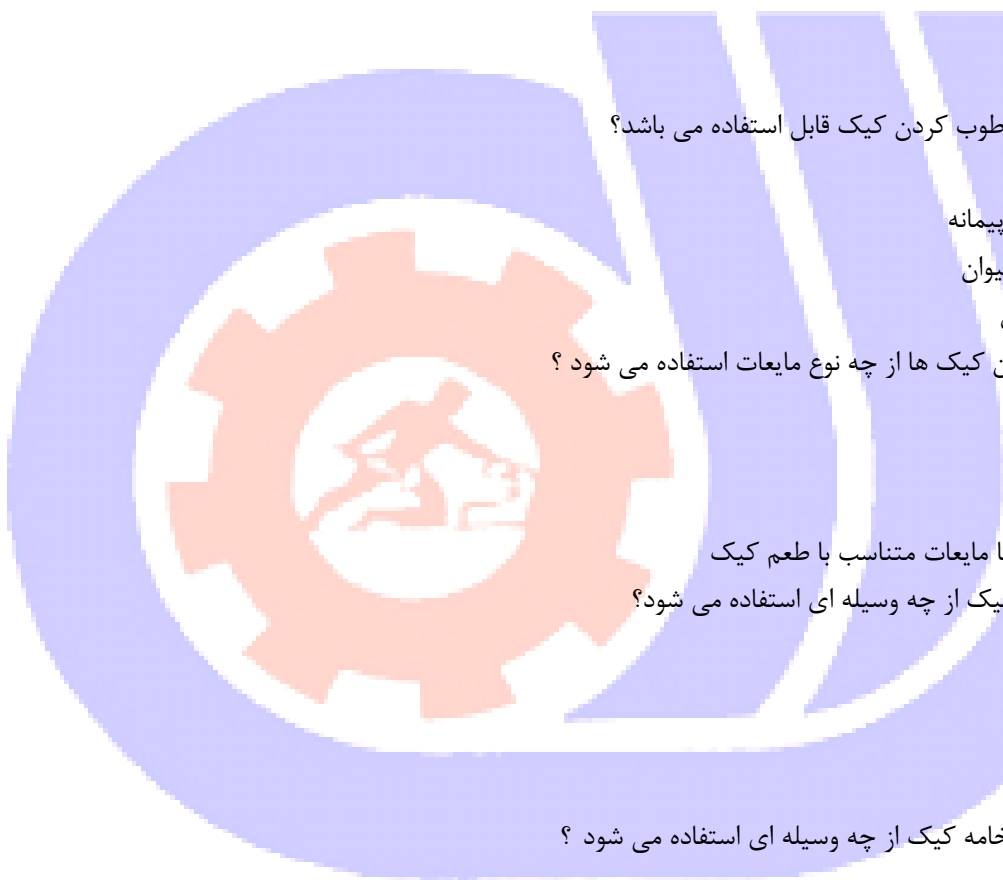
۷- اگر خامه را زیاد از حد بزنیم چه اتفاقی می افتد؟

الف- فاسد می شود

ب- کره می شود

ج- حجم آن زیاد می شود

د- بهتر فرم می گیرد



۸- برای خنک کردن کیک ها از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف - صفحه مشبک

ب - روی قالب

ج - روی سینی

د - روی سنگ

۹- برای تهیه کیک ها چه مدت قبل فر را باید روشن کرد؟

الف - حدود 15 دقیقه

ب - حدود 3 دقیقه

ج - حدود 5 دقیقه

د - حدود 30 دقیقه

۱۰- برای مخلوط کردن مواد کیک از چه چیزی استفاده می کنیم؟

الف - کاردک

ب - لیسک

ج - قاشق

د - کفگیر

۱۱- برای به هم زدن کرم ها از چه قاشقی استفاده می کنیم؟

الف - قاشق فلزی

ب - قاشق چوبی

ج - قاشق استیل

د - قاشق چدنی

۱۲- برای تهیه کرم ها حرارت باید چگونه باشد؟

الف - تند

ب - آرام

ج - معمولی

د - خیلی تند

۱۳- به چه کیک هایی کیک کره ای می گویند؟

الف - کیک هایی که تخم مرغ زیاد دارند

ب - کیک هایی که شکر زیاد دارند

ج - کیک هایی که شیر زیاد دارند

د - کیک هایی که کره یا روغن زیاد دارند

۱۴- کیک های فوم دار به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف - 2 دسته

ب - 3 دسته

ج - 4 دسته

د - 5 دسته

۱۵- کدام کیک های زیر را میتوان فیلینگ دار کرد؟



الف - کیک اسفنجی

ب - کیک باقلوا

ج - کیک اسفناج

د - کیک خرما و گردو

۱۶- برای امتحان کردن کیک پخته داخل فر از چه وسیله ای استفاده می کنیم؟

الف - سیخ چوبی

ب - کاردک

ج - چاقو اره ای

د - قاشق

۱۷- برای ریختن بکینگ پودر داخل مایعات کیک بهتر است آن را با کدام مواد مخلوط کنیم؟

الف - آرد

ب - شکر

ج - تخم مرغ

د - شیر

۱۸- درجه حرارت مناسب برای پخت کیک ، چند درجه فارنهایت است ؟

الف- 300 درجه

ب- 250 درجه

ج- 170 درجه

د- 350 درجه

۱۹- در چیزکیک یخچالی بسکویت پودر شده با چه چیزی مخلوط می کنند؟

الف - شیر

ب - پنیرخامه ای

ج - کره

د - ژله

۲۰- تزئین کیک شکلاتی با کدام موارد زیر بهتر است ؟

الف - گاناش

ب - خامه

ج - پودر ژله

د - بریلو قرمز

۲۱- ترافل چیست؟

الف - یک نوع اسانس هست

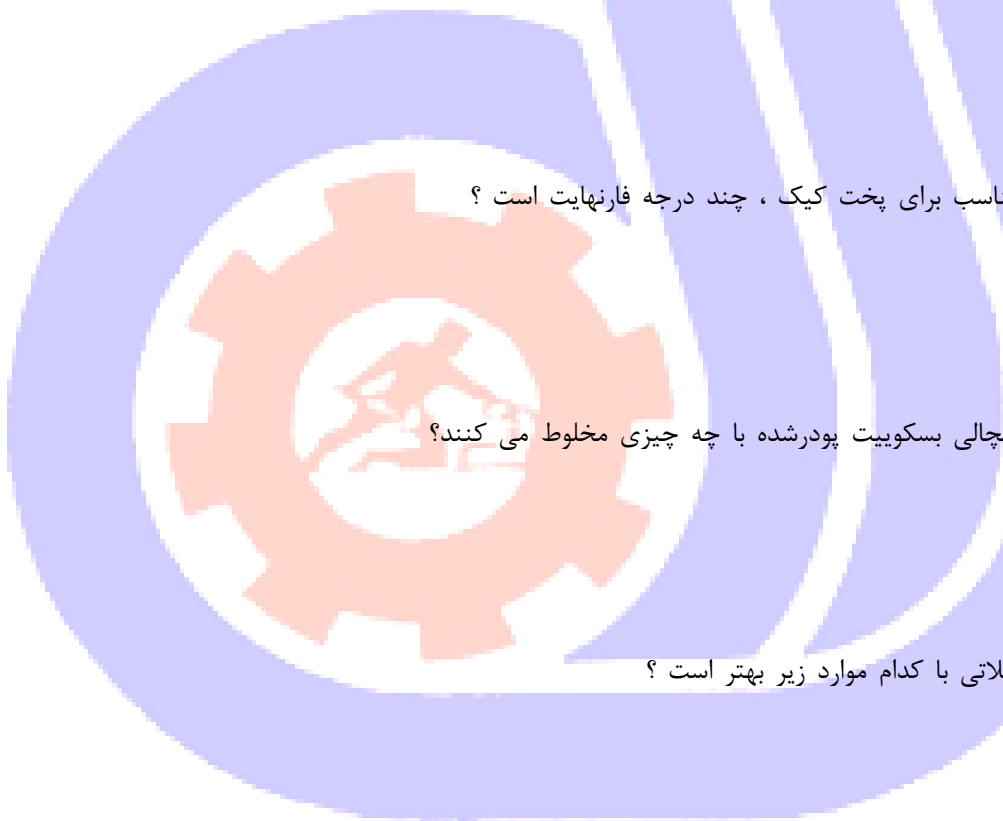
ب - جوهر لیمو هست

ج - موادی برای تزئین است

د - پودر قند است

۲۲- شکر قهوه ای همان شکراست.

الف - شکر کارامل



ب-شکر تصفیه شده

ج-شکر تصفیه نشده

د-شکر سرخ

۲۳-پودر سفید رنگی است که در پف کردن خمیر در هنگام پخت تاثیر دارد؟

الف-بکینگ پودر

ب-مایع خمیر

ج-جوهرلیمو

د-وانیل

۲۴-قالب کیک را در کدام قسمت فر قرار می دهیم؟

الف-پنجره وسط فر

ب-پنجره بالای فر

ج-در کف سینی فر

د-می توان در هرکدام طبقه بگذاریم

۲۵-کدام یک از موارد زیر در گیک اسفنجی به کار نمی رود؟

الف-روغن

ب-شکر

ج-آب

د-تخم مرغ

۲۶-در مدت پخت کیک های کافی شاپی چند دقیقه اول فر را باز نمی کنیم؟

الف- 30 دقیقه اول

ب- 10 دقیقه ی اول

ج- 40 دقیقه ی اول

د- 5 دقیقه ی اول

۲۷-استاندارد وزن کیک برای هر نفر چند گرم در نظر گرفته می شود؟

الف- 200 گرم

ب- 100 گرم

ج- 300 گرم

د- 50 گرم

۲۸-مرطوب کردن کیک در چه مرحله ای از کار انجام می شود؟

الف-بعد از پخت کیک و قبل از سرد شدن

ب-بعد از پخت بلافاصله تا گرم هست

ج-بعد از پخت وخنک شدن هنگام لایه کشی

د-قبل از پخت محیط را مرطوب میکنیم

۲۹-کاربرد صفحه گردونه چیست؟

الف-برای برش زدن کیک

ب-برای خنک کردن کیک

ج- برای تزئین و صاف کردن کبک

د- برای نگهداری مواد

۳۰- برای آنکه سطح روی کیک کاملا صاف شود چکارکنیم؟

الف- روی آن شکلات می ریزیم

ب- پالت را داخل زلاتین می زنیم

ج- پالت را داخل آبجوش می زنیم

د- روی آن بریلو می ریزیم

۳۱- کرم ها را معمولا در چه ظرفی باید پخت کرد؟

الف- مسی

ب- روی

ج- چدن

د- لعاب

۳۲- برای تزئین کیک با خامه، نوع خامه باید چگونه باشد؟

الف- خامه صبحانه

ب- خامه محلی

ج- خامه شیرین و فرم گرفته

د- خامه سفید

۳۳- آیا خامه را می توان رنگ کرد؟

الف- فقط با رنگ های مجاز و استاندارد

ب- با رنگ های غیر مجاز

ج- با رنگ شیمیایی

د- آب میوه های رنگی

۳۴- شکلات را باید چگونه ذوب کرد؟

الف- روی حرارت مستقیم

ب- با کمی آب

ج- با کمی کره و آب

د- به روش بن ماری

۳۵- برای تزئین کیک بستنی از چه مواردی می توان استفاده کرد؟

الف- خامه-شکلات-موز

ب- خامه- بستنی-سس میوه

ج- شکلات-ترافل-چوب شور

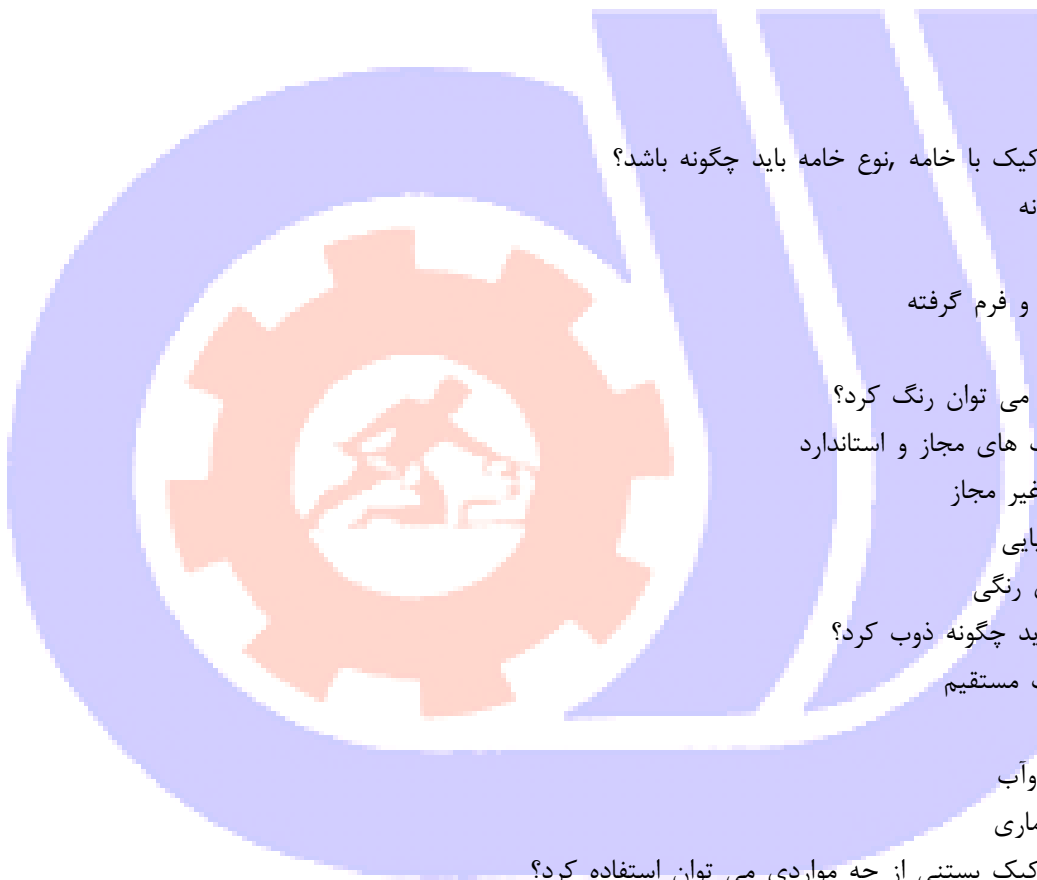
د- خامه-سس شکلات-میوه ها و خلال ها

۳۶- بهترین گزینه در تزئین کیک های کافی شاپی کدام مورد است؟

الف- شیر عسلی

ب- خامه رنگی

ج- گاناش و سس شکلات



د- بستنی و رنگ

۳۷- چیز کیک چیست؟

الف- کیک کرم دار

ب- کیک پنیری

ج- کیک خامه ای

د- کیک سس دار

۳۸- علت زدن سفیده تخم مرغ چیست؟

الف- حجم آن زیاد می شود

ب- روغن انداختن کیک

ج- خوش طعم شدن کیک

د- خوش رنگ شدن کیک

۳۹- در کیک های فوم دار نسبت کدام ماده زیاد تر از آرد می باشد؟

الف- روغن

ب- شیر

ج- شکر

د- تخم مرغ

۴۰- کیک های فوم دار به کدام کیک ها شباهت دارد؟

الف- کیک های اسفنجی

ب- کیک های کره ای

ج- کیک های میوه ای

د- کیک های شیرین

۴۱- برای کیک شیفون بهتر است از چه قالبی استفاده کرد؟

الف- قالب سیلیکونی

ب- قالب گرد

ج- قالب میان تهی

د- قالب دیواره کوتاه

۴۲- مهم ترین کیک که در تهیه آن چرب به کار رفته فقط زرده تخم می باشد، کدام است؟

الف- کیک شیفون

ب- کیک کره ای

ج- کیک اسفنجی

د- کیک خیس

۴۳- آرد مصرفی کیک های فوم دار چه می باشد؟

الف- آرد قوی

ب- آرد سفید

ج- آرد نشاسته گندم

د- آرد سبوس دار



۴۴- در کیک های فوم دار وزن هر عدد تخم مرغ چیست؟

الف- ۳۰ گرم

ب- ۴۰ گرم

ج- ۱۸ گرم

د- ۶۰ گرم

۴۵- در کیک های فوم دار بهتر است سفیده را در چه ظرفی به هم بزنیم؟

الف- ظرف پلاستیکی

ب- ظرف چرب

ج- ظرف چوبی

د- ظرف خشک

۴۶- نحوه به هم زدن سفیده تخم مرغ به چه صورت است؟

الف- ابتدا دور کند یا متوسط بعد تند و همزن دور کاسه بچرخد

ب- ابتدا دور تند بعد کند تا آب نیندازد

ج- دور همزن تاثیر ندارد

د- کلا با دور تند میزنیم

۴۷- در کیک های کره ای، کره را با کدام مواد می زنیم تا پفکی شود؟

الف- تخم مرغ

ب- روغن

ج- شکر

د- شیر

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

الف- در جای گرم

ب- در ظرف دربسته

ج- کیسه نایلون

د- هوای آزاد

۴۹- در کیک شکلاتی مایه سس را چه موقع به کیک اضافه می کنیم؟

الف- ابتدا همراه با تخم مرغ

ب- بعد از اضافه کردن آرد

ج- پس از پختن کیک

د- قبل از گذاشتن داخل فر

۵۰- در کیک کافی شاپی بهتر است نسکافه یا قهوه را چگونه اضافه کنیم؟

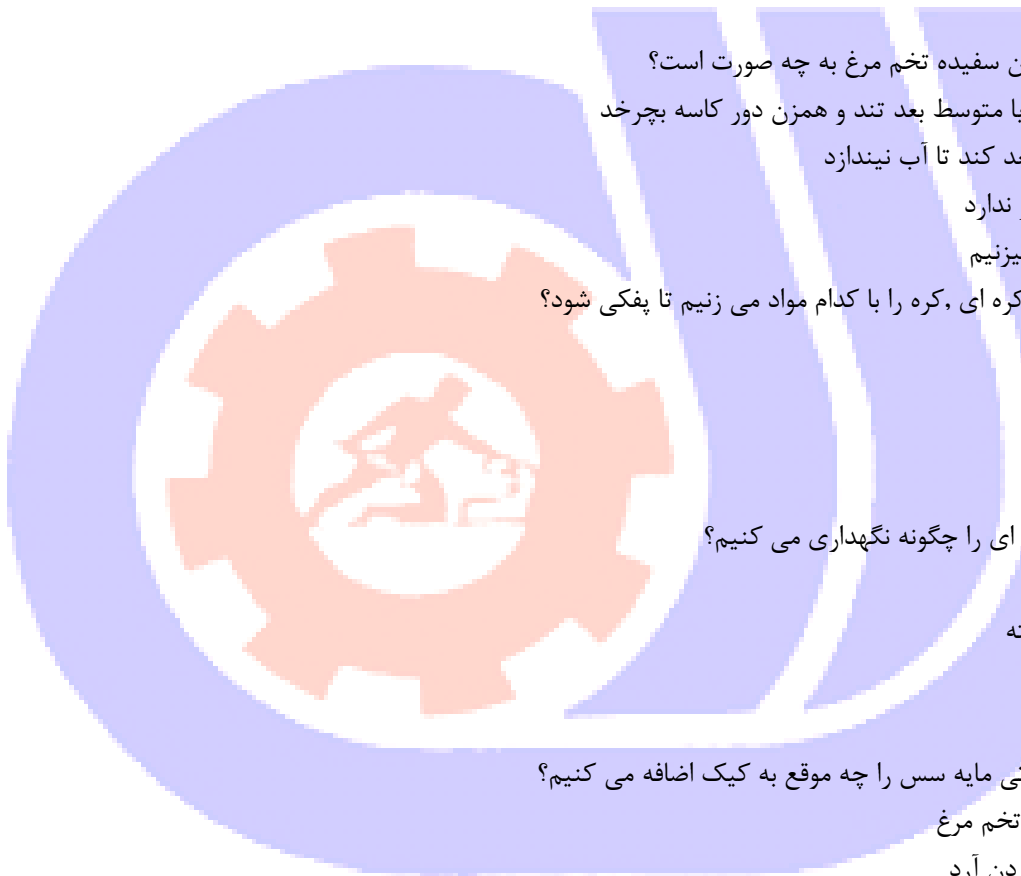
الف- داخل آب جوش یا شیر حل کنیم

ب- داخل تخم مرغ اضافه میکنیم

ج- داخل آرد میریزیم

د- فرقی ندارد

۵۱- مواد لازم سس شکلاتی کدام مورد می باشد؟



الف- شیر-شکلات-پودر کاکائو-روغن مایع-پودر قند

ب- شکر-شیر- آرد-وانیل

ج- شیر-شکلات

د- شیر= پودر کاکائو

۵۲- برای آن که میوه تزئینی روی کیک براق بماند و چروکیده نشود، چه باید کرد؟

الف- داخل آب میزنیم

ب- کمی ژله بی رنگ روی آن میزنیم

ج- چرب می کنیم

د- داخل سفیده تخم مرغ میزنیم

۵۳- قبل از تزئین کیک بستنی را چه مدت داخل فریزر قرار می دهیم؟

الف- ۱ روز

ب- ۲ ساعت

ج- ۶ ساعت

د- ۵ ساعت

۵۴- پاند کیک ها جز، کدام دسته از کیک های کافی شاپ می باشند؟

الف- کیک اسفنجی

ب- کیک کره ای

ج- کیک شکلاتی

د- کیک خیس

۵۵- کیک های کره ای در صورتی که لایه ای برش بخورد و مصرف شود با کدام ماده طعم بهتری می گیرد؟

الف- مربا- آجیل- بستنی

ب- خامه و پنیر

ج- خامه و میوه

د- سس و خامه

۵۶- برای تهیه کیک بستنی بهتر است از چه قالبی استفاده شود؟

الف- دهانه گشاد

ب- چهار گوش

ج- میان تهی

د- کمر بندی

۵۷- در کیک های فوم دار آرد سفید با کدام یک از آردهای زیر میتوان مخلوط کرد؟

الف- آرد گندم

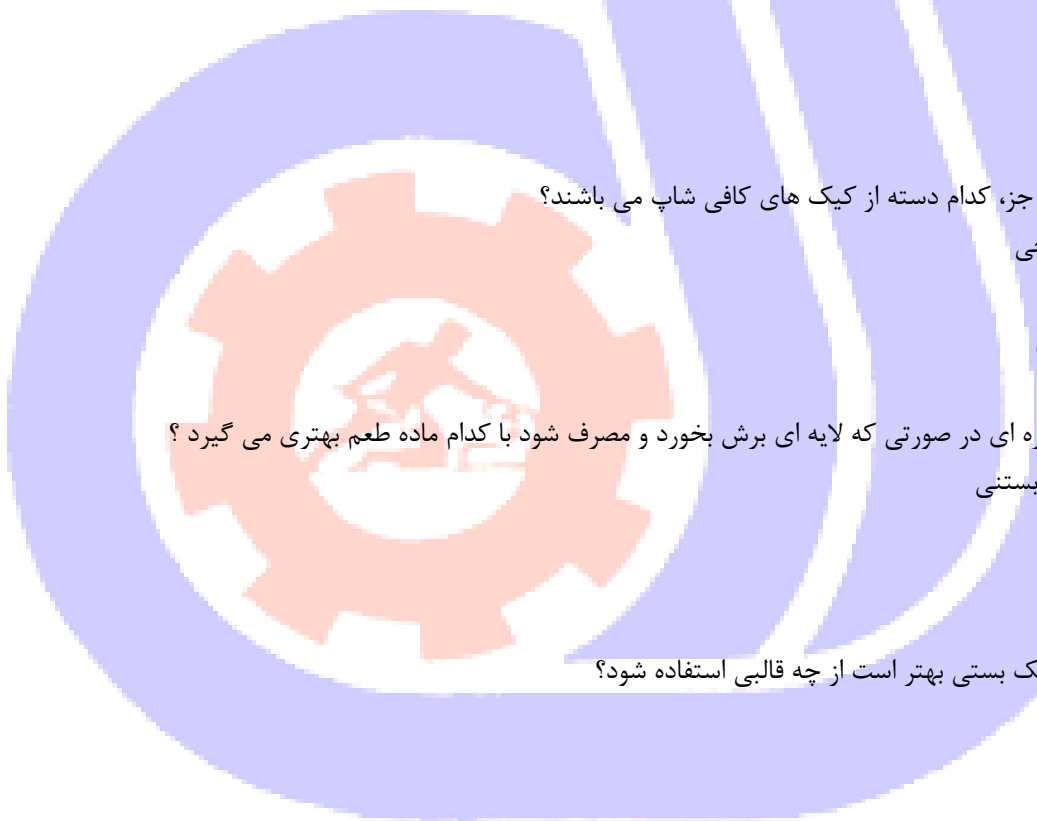
ب- آرد برنج

ج- آرد نشاسته ذرت

د- آرد سمولینا

۵۸- کدام یک از کیک های زیر بافت سنگین تر دارند؟

الف- کیک شیفون



ب- کیک اسفنجی

ج- کیک فوم دار

د- کیک کره ای

۵۹-مهمترین نقش در افزایش حجم کیک های کره ای کدام می باشد؟

الف- تخم مرغ

ب- بکینگ پودر

ج- نمک

د- آرد

۶۰-برای کراست چیز کیک از چه مواردی می توان استفاده کرد؟

الف- کیک و گردو

ب- کیک وخامه

ج- بیسکوئیت و کیک برش خورده

د- بیسکوئیت و میوه

۶۱-چیز کیک به چه صورت تهیه می شود؟

الف- داخل فر پخته میشود

ب- داخل یخچال پخته می شود

ج- هم داخل فر هم در یخچال

د- حرارت ملایم روی اجاق

۶۲-برای تهیه ی کیک بستنی از چه نوع بستنی استفاده می شود؟

الف- خامه ای

ب- فانتری

ج- سنتی

د- یخی

۶۳-گاناش را چگونه آماده می کنند؟

الف- خامه را با پودر کاکائو مخلوط میکنیم

ب- خامه سرد وشکلات رنده شده مخلوط شود

ج- خامه را با پودر کاکائو روی حرارت بگذاریم

د- خامه گرم با شکلات رنده شده مخلوط شود

۶۴-پنیرهایی که مناسب تر اند در تهیه ی فیلینگ ؟

الف- پنیر بز-خامه ای

ب- پنیرخامه ای-ماسکارپونه

ج- پنیرخامه ای-موزرلا

د- ماسکارپونه-موزرلا

۶۵-برای خوشرنگ شدن کیک رد ولت از چه اسیدی استفاده می شود؟

الف- تارتار

ب- جوهر لیمو



ج- سرکه

د- اسیدسیتریک

۶۶- گاناش در چه موقعی قابل مصرف است ؟

الف- به صورت داغ قابل استفاده است

ب- پس از کمی خنک شدن قابل مصرف می شود

ج- پس از منجمد شدن آکاده مصرف می باشد

د- کاملاً سرد

۶۷- مواد لازم برای تهیه گاناش کدام هستند؟

الف- خامه وژله

ب- خامه و شربت

ج- خامه و شکلات

د- شکلات و آب

۶۸- یک پیمانه آرد برابر است با

الف- ۱۷۰ گرم

ب- ۱۲۵ گرم

ج- ۱۶۵ گرم

د- ۱۸۰ گرم

۶۹- چرا در کیک های فوم داریواره قالب کیک را چرب نمی کنیم؟

الف- چون کیک پف نمی کند

ب- چون کیک چرب تر میشود

ج- بافت کیک سنگین میشود

د- کیک سرریز میشود

۷۰- درجه ۲۵۰ سانتیگراد چند درجه فارنهایت می باشد؟

الف- ۴۸۲

ب- ۵۰۰

ج- ۴۵۰

د- ۴۷۰

۷۱- در کیک چاکلت بنانا شیر را با کدام مواد مخلوط می کنیم؟

الف- روغن

ب- کره

ج- موز

د- آرد

۷۲- در قالب های دیواره بلند ، مدت و درجه حرارت فر چقدر باید باشد؟

الف- نیم ساعت و ۳۵۰ درجه فارنهایت

ب- ۱ ساعت و ۲۵۰ درجه سانتیگراد

ج- ۱ ساعت و ۳۵۰ درجه فارنهایت



د- نیم ساعت و ۵۰۰ درجه فارنهایت

۷۳- میوه برای تزئین کیک های کافی شاپی چگونه باید باشد؟

الف- بهتر است از میوه سالم و تازه استفاده شود

ب- میوه خشک استفاده کنیم

ج- میوه فریزری استفاده کنیم

د- میوه له شده استفاده کنیم

۷۴- مواد لازم کیک فوم دار اسفنجی چیست؟

الف- آرد-شکر-وانیل

ب- تخم مرغ -آرد -شکر-وانیل

ج- بکینگ پودر-تخم مرغ-آرد

د- تخم مرغ-وانیل-شکر

۷۵- عوامل موثر در محیط کار؟

الف- فیزیکی - نور-دما

ب- شیمیایی-دما-نور

ج- رطوبت -دما-باکتری

د- فیزیکی -فیزیولوژیکی-بیولوژیکی-شیمیایی

۷۶- ترکیب جوهر لیمو و جوش شیرین و شکر که برای هوادهی در کیک به کار می رود ، چیست؟

الف- نمک میوه

ب- آگار آگار

ج- وانیل

د- بکینگ پودر

۷۷- مواد لازم فیلینگ پنیری کدام مورد است؟

الف- آرد-نشاسته-روغن-پنیر ماسکار پونه

ب- آب-آرد-روغن-پنیر ماسکار پونه

ج- پنیر ماسکار پونه-خامه فرم گرفته-پودر قند-وانیل

د- پنیر ماسکار پونه-شیر-آرد-شکر

۷۸- مواد لازم کرم شکلات کدام مورد است؟

الف- شیر-آرد-نشاسته-کاکائو-وانیل-شکر-خامه

ب- شیر-کاکائو-شکر-وانیل-خامه

ج- تخم مرغ-کاکائو-شکر-وانیل

د- شیر-زرده تخم مرغ-کاکائو-خامه-وانیل

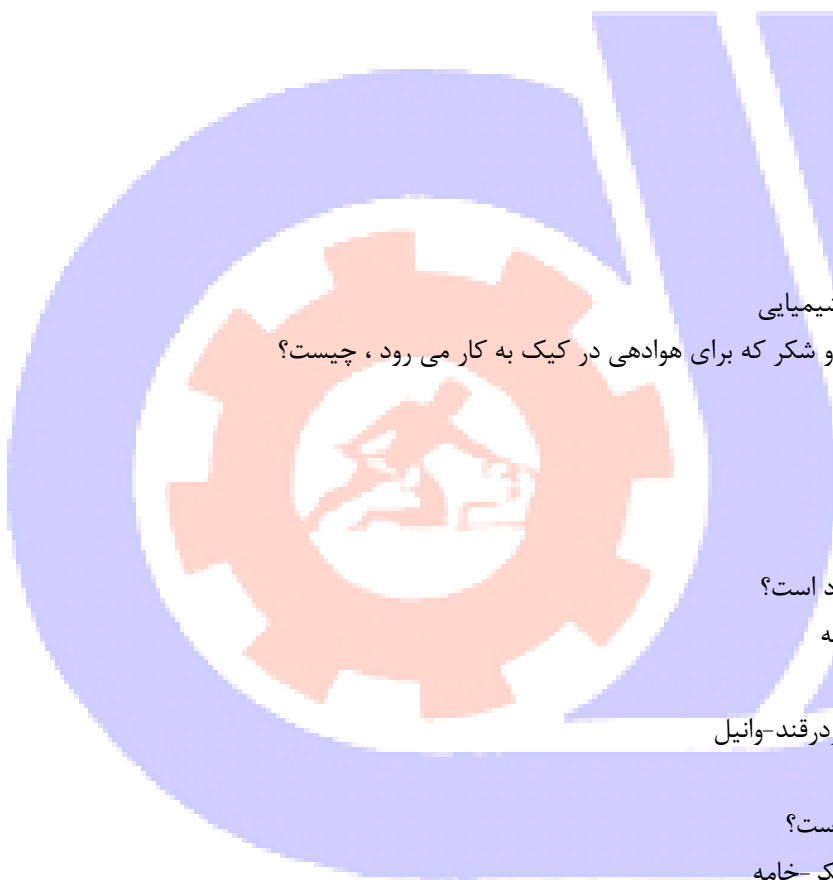
۷۹- چه مدت میتوان بستنی و کیک بستنی را در فریزر نگهداری کرد؟

الف- ۴ ماه

ب- ۶ ماه

ج- ۲ ماه

د- سه هفته تا ۱ ماه



۸۰- کیک های فوم دار به چه کیک هایی گفته می شود؟

الف- کیک های کره ای

ب- کیک های میوه ای

ج- کیک های طبقه ای

د- کیک های اسفنجی و شیفون

۸۱- مشخصه کیک های فوم دار چیست؟

الف- سبک و کم روغن بون

ب- سنگین و کم روغن بودن

ج- شیرین و سبک بودن

د- چرب بودن و شیرین بودن

۸۲- کیک فوم داری که هیچ گونه چربی در آن به کار نرفته است ، کدام می باشد؟

الف- کیک فرشته

ب- کیک شیفون

ج- کیک میوه ای

د- کیک خیس

۸۳- در فوم کیک ها بهتر است از چه شکری استفاده شود؟

الف- شکر قهوه ای

ب- شکر دانه ریز

ج- شکر دانه درشت

د- تصفیه نشده

۸۴- در کدام کیک ها از مقدار زیادی سفیده تخم مرغ استفاده می شود؟

الف- کیک فرشته

ب- کیک مافین

ج- کیک ردولت

د- چیزکیک

۸۵- در کیک های فوم دار برای آماده سازی قالب کیک چه کار انجام می دهیم ؟

الف- ته و دیواره قالب را چرب میکنیم

ب- فقط دیواره را چرب می کنیم

ج- قالب را چرب و آرد پاشی می کنیم

د- ته قالب را کاغذ روغنی انداخته و دیواره ها را چرب نمی کنیم

۸۶- فیلینگ کیک چیست؟

الف- برش زدن کیک و پرکردن آن با خامه و گرم میوه و مغزیجات و..

ب- برش زدن کیک و مرطوب کردن آن

ج- پوشاندن کیک با شکلات

د- کاور کیک با بریلو

۸۷- کدام میوه های زیر در فیلینگ کیک کاربرد بیشتری دارد؟



الف- پرتغال و کیوی

ب- موز و توت فرنگی

ج- موز و کیوی

د- توت فرنگی و کیوی

۸۸- چرا باید سس شکلاتی را به کیک داغ اضافه نکنیم؟

الف- چون کیک خمیر می شود

ب- چون کیک سفت می شود

ج- سس جذب کیک نمی شود

د- سس غلیظ می شود

۸۹- به موادی که بین لایه های کیک یا روی آن تزئین و برای خوشمزه تر شدن کیک قرار می دهند ، چه می گویند؟

الف- مرطوب کردن

ب- فیلینگ کردن

ج- آسترکشی کردن

د- کاور کردن

۹۰- علت زیر شدن کیک های کره ای چیست؟

الف- کم زدن شکر و قهوه

ب- کم زدن کره

ج- زیاد بودن کره

د- کم بودن آرد

۹۱- استفاده از پودر کاکائو و قهوه فوری چه نقشی در کیک های کافی شاپی دارد؟

الف- باعث طعم دهی و رنگ دهی در کیک می شود

ب- باعث نرم شدن کیک می شود

ج- باعث ترد شدن کیک می شود

د- باعث اسفنجی شدن کیک میشود

۹۲- برای اینکه خامه هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد؟

الف- کارد را چرب کرد

ب- داخل آب سرد زد

ج- داخل آب گرم زد

د- کاملاً خشک باشد

۹۳- شکلات در چه حرارتی به بهترین نحو ذوب می شود؟

الف- بین ۵۰ و ۵۵ درجه

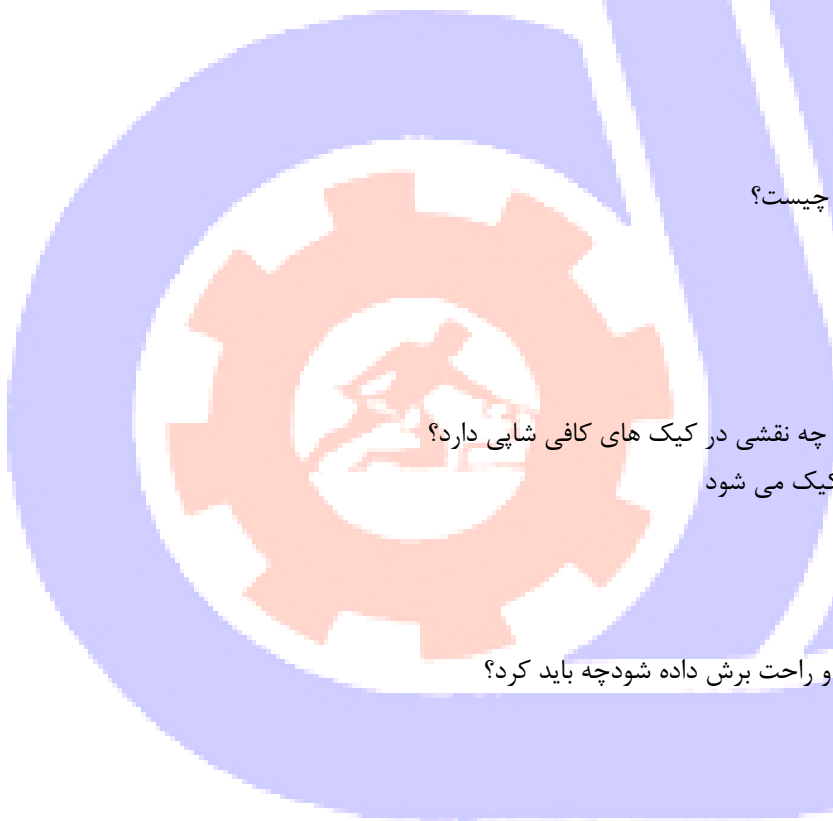
ب- بین ۵۰ تا ۶۰ درجه

ج- بین ۴۰ تا ۴۵ درجه

د- بین ۴۵ تا ۵۰ درجه

۹۴- چرا میوه کیک های کافی شاپی را پس پوست گرفتن باید به آبلیمو و بریلو آغشته کنیم؟

الف- برای اینکه سیاه نشود و براق سالم و تازه بماند



- ب- برای مزه بهتر
- ج- برای خوشمزه تر شدن
- د- برای لطیف تر شدن
- ۹۵- در تهیه ی چه شکلاتی از چربی دانه کاکائو استفاده می شود؟

الف- شکلات سفید
ب- شکلات شیری

ج- شکلات تیره
د- شکلات کم شیرین

۹۶- بهتر است که شکلات را در چه دمایی نگهداری کرد؟

الف- ترجیحا دمای ۲۲-۱۸ درجه سانتیگراد

ب- ترجیحا دمای ۲۰-۲۲ درجه سانتیگراد

ج- ترجیحا دمای ۲۹-۱۸ درجه سانتیگراد

د- ترجیحا دمای ۱۲-۲۰ درجه سانتیگراد

۹۷- در کیک باننایا بهتر است از کدام کرمی استفاده شود؟

الف- کرم پاتسیر

ب- کرم وانیلی

ج- کرم کارامل

د- کرم نسکافه

۹۸- کیک بلک فارست عضو کدام دسته از کیک های کافی شاپی است؟

الف- کیک خیس

ب- کیک های چند لایه ای

ج- کرم کارامل

د- کرم نسکافه

۹۹- آلبالو یاگیلاس در کدام کیک های کای شاپی زیر بهتر است استفاده شود؟

الف- کیک گاتوشا

ب- کیک شکلاتی

ج- کیک بلک فارست

د- کیک موکا

۱۰۰- دلایل زمختی کیک های کافی شاپی چیست؟

الف- بزرگ بودن قالب

ب- کم زدن سفیده

ج- زیاد بودن سفیه

د- داغ بودن فر و مدت طولانی در فر بودن

