



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

تهیه کیک پایه

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۰۹

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

۱- در تهیه کیک اسفنجی جهت از بین بردن بوی زهم تخم مرغ از چه ماده ای استفاده می شود؟

الف- پودر آگار آگار

ب- پودر تارتار

ج- وانیل

د- بکینگ پودر

۲- کدام یک از موارد زیر در تهیه کیک اسفنجی به کار نمی رود؟

الف- سفیده تخم مرغ

ب- روغن

ج- شکر

د- زرده تخم مرغ

۳- بکینگ پودر برای کیک ها چه فرایندی ایجاد می کند؟

الف- باعث سفت تر شدن بافت کیک ها میشود

ب- باعث پف کردن کیک ها می شود

ج- باعث از بین رفتن بوی زهم تخم مرغ می شود

د- باعث خوب فرم دهی سفیده تخم مرغ میشود

۴- در کدام یک از شرایط پخت کیک هنگام پخت کیک در فر را باز نمی کنیم؟

الف- کیکی که روغن داشته باشد

ب- کیکی که شیر داشته باشد

ج- کیکی که بکینگ پودر داشته باشد

د- در کیکی که از پودر کاکائو در آن استفاده کردیم

۵- هر یک پیمانهای آرد برابر است با....

الف- ۱۱۵ گرم آرد

ب- ۱۲۰ گرم آرد

ج- ۱۲۵ گرم آرد

د- ۱۳۰ گرم آرد

۶- برای تهیه انواع کیک و شیرینی دمای تخم مرغ از کدام یک از شرایط زیر را باید دارا باشد؟

الف- سرد باشد

ب- دمای محیط باشد

ج- گرم باشند

د- فرقی نمی کند

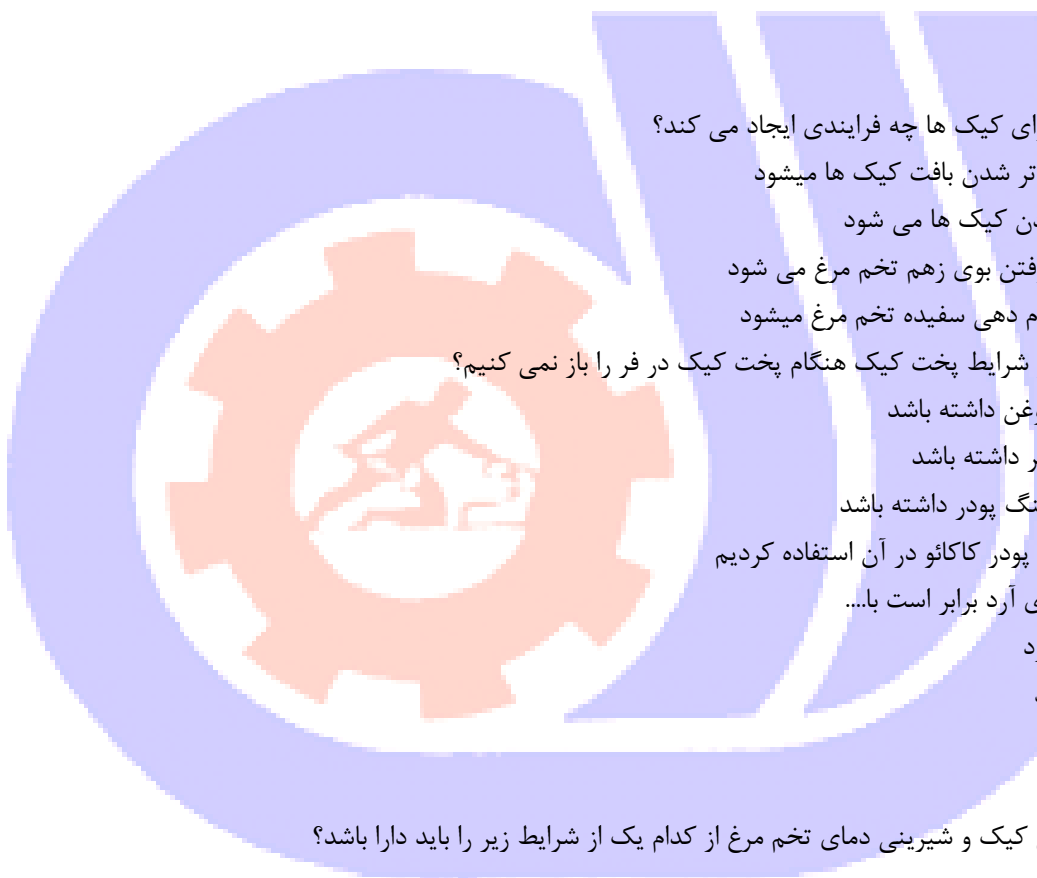
۷- رویه چیست؟

الف- همان خامه روی کیک است

ب- نوعی سس شکلات روی کیک است

ج- مایع چسبناک بین طبقات کیک است

د- همان رویال آیسنگ روی کیک است



۸- کدام یک از موارد زیر از بیش از حد در کیک استفاده شود سمی است؟

الف- دارچین

ب- بکینگ پودر

ج- وانیل

د- پوست پرتقال

۹- در تهیه انواع کیک زرده تخم مرغ با چه ماده ای هم زده می شود؟

الف- کره

ب- شیر

ج- آرد

د- شکر

۱۰- چنانچه در دستور العمل مقدار خاصی از وزن یک تخم مرغ را می خواهد چه باید کرد؟

الف- زرده و سفید را با هم زده مخلوط کرده و بعد وزن میکنم

ب- زرده ها را جدا زده و بعد وزن میکنیم

ج- سفیده ها جدا زده و بعد وزن میکنیم

د- زرده و سفیده را جدا زده و هر کدام را جدا وزن می کنیم

۱۱- برای تهیه انواع کیک ها شیرینی ها بهتر است فر از چند دقیقه قبل روشن کنیم؟

الف- ۸ دقیقه قبل

ب- ۱۵ دقیقه قبل

ج- ۲۰ دقیقه قبل

د- ۲۵ دقیقه قبل

۱۲- برای ریختن بکینگ پودر در کیک بهتر است آن را با چه موادی مخلوط کنیم؟

الف- شکر

ب- روغن

ج- آرد

د- تخم مرغ

۱۳- کدام یک از مواد زیر جز پوک کننده ها کیک و شیرینی و انواع خمیر نمی باشد؟

الف- پودر آگار آگار

ب- جوش شیرین

ج- بکینگ بودر

د- خمیر مایع

۱۴- نمک میوه از ترکیب کدام مواد به دست می آید

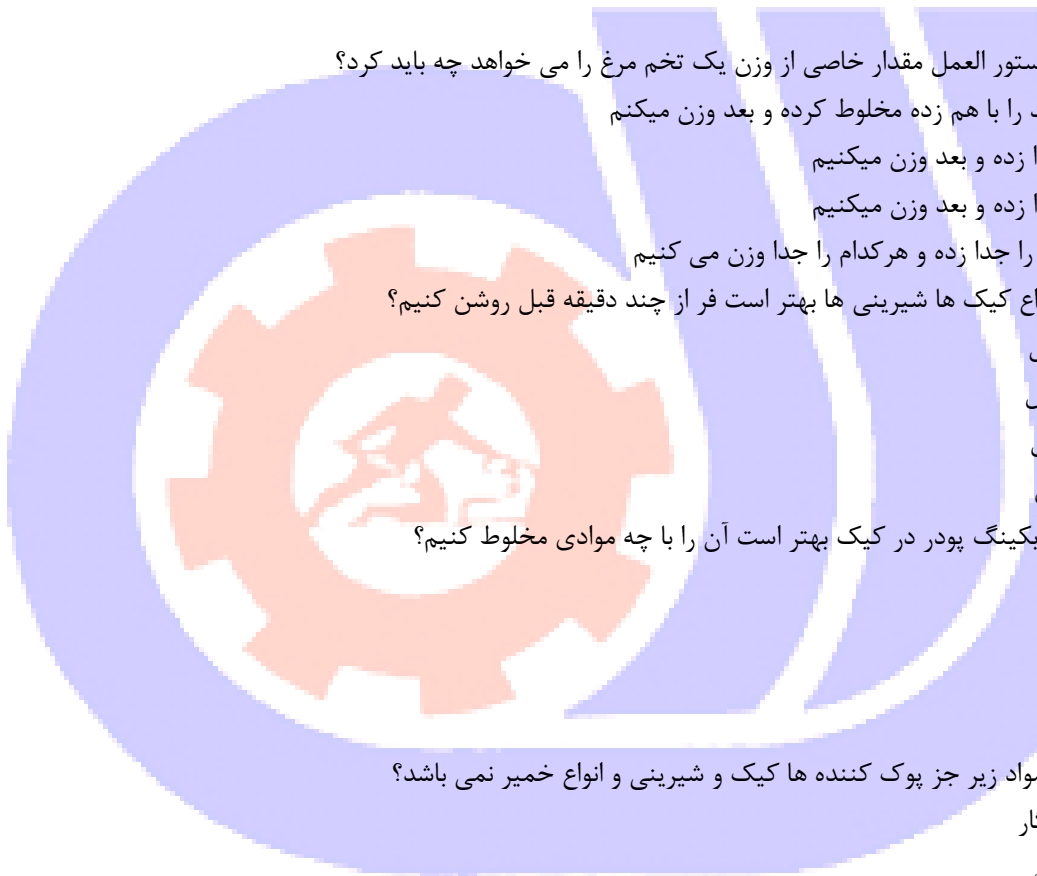
الف- آرد گندم+ بکینگ پودر+ لیمو ترش

ب- جوهر لیمو+ جوش شیرین+ آرد گندم

ج- نشاسته ذرت+ جوش شیرین+ نمک

د- نشاسته ذرت+ جوهر لیمو+ وانیل

۱۵- مشخصات پودر کاکائو خوب و مرغوب چیست؟



الف- دارای رنگ روشن و بوی خوب باشد

ب- دارای رنگ تیره و عصر خوب باشد

ج- دانه درشت باشد و از الک رد نشود

د- به رنگ روشن و دانه ریز باشد

۱۶- یک پیمانه شکر معادل چند گرم است؟

الف- ۱۰۰ گرم

ب- ۲۰۰ گرم

ج- ۱۷۵ گرم

د- ۲۲۰ گرم

۱۷- نیم لیتر برابر چند پیمانه است؟

الف- ۱ پیمانه

ب- ۲ پیمانه

ج- ۳ پیمانه

د- ۴ پیمانه

۱۸- علت عمل نکردن خمیر مایه چیست؟

الف- داغ بودن آبی که به آن اضافه میشود

ب- نگهداری در حالی گرم و نامناسب

ج- نگهداری در معرض نور خورشید

د- نگهداری در گرما و در معرض نور خورشید و داغ بودن آب

۱۹- کدام یک از موارد زیر در پخت کیک اسفنجی به کار نمی رود؟

الف- شکر

ب- زده تخم مرغ

ج- شیر

د- وانیل

۲۰- یک قاشق سوپ خوری آرد برار است با....

الف- ۱۵ گرم

ب- ۲۰ گرم

ج- ۱۰ گرم

د- ۲۵ گرم

۲۱- بکینگ پودر چیست و در کیک پزی چه کاربردی دارد؟

الف- پودر سفید رنگی که جهت طعم بهتر کیک استفاده میشود

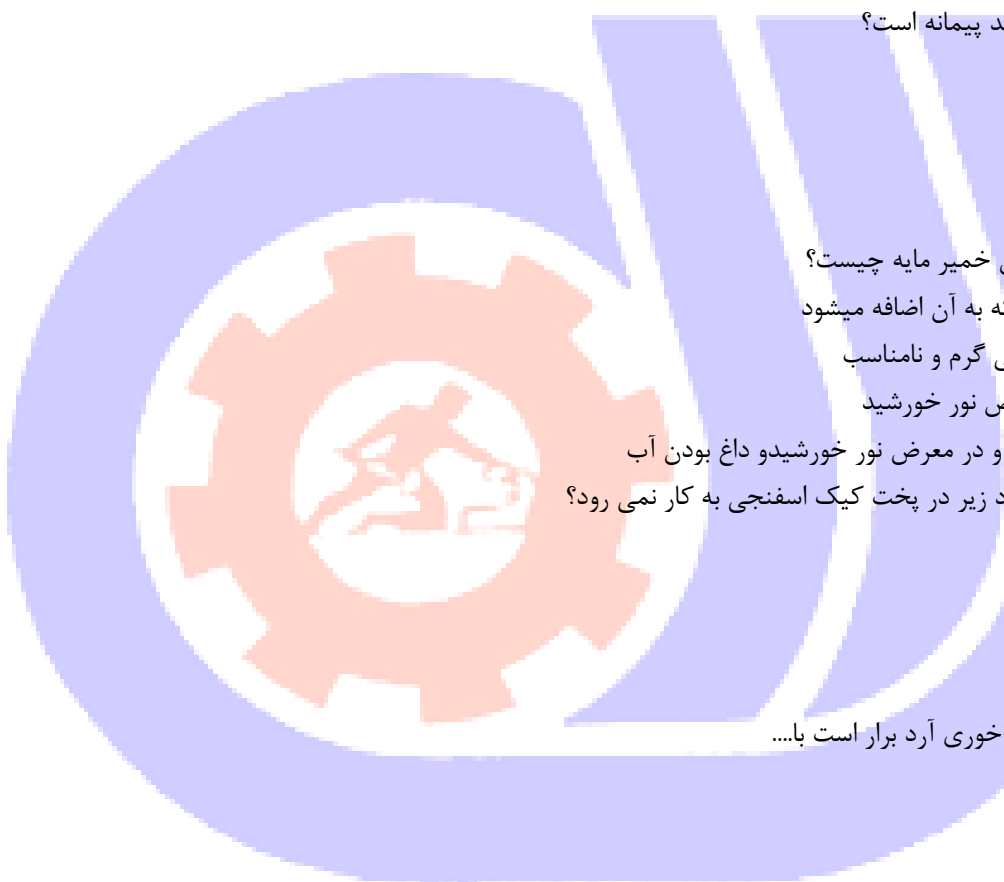
ب- پودر سفید رنگی که برای سخت تر شدن سفیده به کار می رود

ج- پودر سفید رنگی که صحبت پف کیک استفاده میشود

د- پودر سفید رنگی که جهت پوک شدن کیک از آن استفاده میشود

۲۲- جهت خوب فرم دهی سفیده تخم مرغ از چه پودری استفاده میشود؟

الف- پودر آگار آگار



ب- پودر تارتار

ج- جوش شیرین

د- پکتین

۲۳- علت خوب نگرفتن سفیده تخم مرغ ها چیست؟

الف- چرب بودن ظرف

ب- آرام هم زدن سفید ها

ج- برعکس هم زدن

د- استفاده از پودر تارتار

۲۴- هر ۲۶۰ در چه سانتی گراد چند درجه فارنهایت است؟

الف- ۴۵۰ درجه فارنهایت

ب- ۴۸۰ درجه فارنهایت

ج- ۵۰۰ درجه فارنهایت

د- ۵۱۰ درجه فارنهایت

۲۵- زمان پخت کیک در ظرف ها و قالب های دیواره بلند چند دقیقه است؟

الف- ۳۰ دقیقه

ب- ۴۰ دقیقه

ج- ۵۰ دقیقه

د- ۶۰ دقیقه

۲۶- قالب پاند کیک چه نوع قالبی است؟

الف- دایره

ب- میان تهی

ج- مکعب مستطیل دایره بلند

د- قلب شکل

۲۷- کاربرد پنجره سیمی در پخت کیک چیست؟

الف- برای تزئین کیک

ب- برای اندازه گیری مواد

ج- برای شکل دهی

د- برای خنک کردن کیک

۲۸- برای اینکه که کیک خامه ای هنگام برش تمیز و راحت برش داده شود چه باید کرد ؟

الف- کارد مورد استفاده را چرب نموده

ب- کارد مورد استفاده در آب گرم زده شود

ج- کارد مورد استفاده در آب سرد زده شود

د- کارد مورد استفاده در آرد زده شود

۲۹- کدام گزینه صحیح می باشد؟

الف- اجاق گاز باید دور از پنجره و کولر و پنکه قرار گیرد

ب- اجاق گاز باید دور از پرده و وسایل پارچه ای باشد



ج- شلنگ گاز باید با شعله های اجاق گاز فاصله داشته باشید

د- همه موارد

۳۰- یک قاشق سوپ خوری روغن آب کرده مساوی با چند گرم است؟

الف- ۲۰ گرم

ب- ۵۰ گرم

ج- ۷۵ گرم

د- ۳۵ گرم

۳۱- بعد از بیرون آوردن کیک از فر.....؟

الف- بلافاصله کنیم را از قالب جدا میکنم

ب- داخل یخچال می گذاریم

ج- ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در دمای محیط قرار میدهیم تا قادر خنک می شود

د- کیک را سریع تر قالب خارج کرده روی سینی خنک کننده میگذاریم

۳۲- قالب مافین شبیه کدام است؟

الف- قالب ژله ای

ب- قالب نان برنجی

ج- قالب پاند کیک

د- قالب کیک یزدی

۳۳- قالب پاند کیک چیست؟

الف- قالب کوتاه

ب- قالب مربع مستطیل دایره دیواره بلند

ج- قالب پلمبیر

د- قالب قلب شکل

۳۴- اصطلاح حمام فر یعنی ...

الف- وقتی گریل فر را روشن میکنیم

ب- وقتی روی قالب کیک کاغذ آلومینیم قرار می دهیم و در فر میگذاریم

ج- وقتی بعد از روشن کردن فر ظرف آبی در آن قرار دهیم

د- وقتی شعله فر را در پخت کیک ۱۲۵ درجه سانتی گراد میکنم

۳۵- مشخصات آرد گندم خوب کدام است؟

الف- بوی کهنگی ندهد

ب- سفید و نرم باشد

ج- از الک ریزهم رد شود به راحتی

د- سفید و نرم و به راحتی صاف شود بوی کهنگی ندهد

۳۶- علت چسبندگی رویه کیک ها چیست؟

الف- خوب مخلوط نشدن مواد با هم

ب- زیاد هم زدن زرده با شکر

ج- استفاده از شیر در مواد اولیه کیک ها



د- پخت که در کمتر از زمان مقدور
۳۷- علت ترک خوردن سطح روی کیک چیست؟

الف- زیاد بدن تخم مرغ

ب- داغ بودن شیب از حد فر

ج- وجود شیر در کیک

د- کم بودن تخم مرغ

۳۸- در صورت پخت کیک تا چند دقیقه اول بناید در فر را باز کرد؟

الف- ۱۰ دقیقه اول

ب- ۲۰ دقیقه اول

ج- ۲۵ دقیقه اول

د- ۳۰ دقیقه اول

۳۹- اگر در زمان پخت کیک پف آن بخوابد علت چیست؟

الف- آرد آن کم است

ب- آرد آن نامرغوب است

ج- آرد آن زیاد است

د- آرد آن سنگین است

۴۰- علت زبری اسفنجی چیست؟

الف- خوب فرم ندادن سفیده

ب- داغ بودن فر

ج- خوب هم زدن زرده با شکر

د- بیش از حد هم زدن زرده با شکر

۴۱- زیادای روغن و شکر در کیک باعث..... می شود

الف- تردی کیک

ب- کم حجم شدن کیک

ج- پوکی کیک

د- پف کیک

۴۲- لسیک در کیک پزی چه کاربری دارد؟

الف- برای صاف کردن سطح کیک

ب- برای برش کیک

ج- برای مخلوط کردن و تمیز کردن ظرف کیک

د- برای هم زدن تخم مرغ

۴۳- کدام یک از درجه حرارت های زیر برای پخت انواع غذا و شیرینی مناسب است؟

الف- ۲۵۰ درجه فارنهایت ۱۲۰ درجه سانتی گراد

ب- ۳۵۰ درجه فارنهایت ۱۷۵ درجه سانتی گراد

ج- ۲۰۰ درجه فارنهایت ۷۵ درجه سانتی گراد

د- ۱۵۰ درجه فارنهایت ۶۰ درجه سانتی گراد



۴۴- کدام یک از موارد ذیل مزایای استفاده از مایکروفر می باشد؟

الف- صرفه جویی در زمان

ب- حفظ ویتامین و ارزش غذایی مواد

ج- صرفه جویی در مصرف انرژی

د- همه موارد

۴۵- علت آب دار بودن کیک چیست؟

الف- حرکت دادن کیک حین پختن در فر

ب- وجود مایعاتی مثل شیر در کیک

ج- استفاده از بکینگ پودر در پخت کیک

د- کیک کمتر از مدت معین پخته شد

۴۶- برای اطمینان از پخت کامل کیک ها پس از گذشت زمان تخمین شده چه باید کرد؟

الف- کمی از مایع کیک را جدا کرده در یخچال می گذاریم اگر سخت شده آماده است

ب- پس از گذشت زمان آماده شده کیک آماده است و باید از فر خارج شود

ج- یک سیخ چوبی در کیک کرده اگر نجسیده کنیم حاضر است

د- بیست دقیقه بیشتر به زمان پخت اضافه میکنیم

۴۷- چه موقعی سفیده تخم مرغ ها خوب فرم گرفته است؟

الف- جای خطوط هم زن روی سفیده ها بیوفتد

ب- به حالت قله ای در بیاید

ج- در صورت که ظرف را سرازیر کرده از آن نریزد

د- همه موارد

۴۸- جهت خوب فرم های سفیده تخم مرغ از چه پودری استفاده میشود

الف- بکینگ پودر

ب- آگار آگار

ج- تار تار

د- وانیل

۴۹- پودر آگار آگار چه مصرفی دارد؟

الف- رای فرم دهی سفیده تخم مرغ

ب- جایگزین ژلاتین است

ج- برای پوک شدن کیکها و شیرینیها

د- جایگزین جوهر لیمو است

۵۰- پنیر خامه ای در کدام یک از کیکها مورد استفاده قرار می گیرد؟

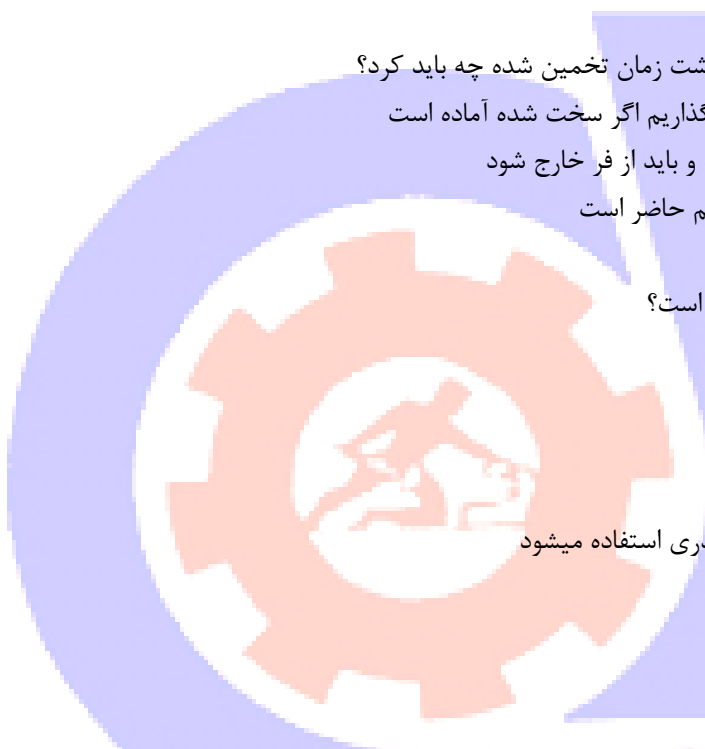
الف- کیک فرانسوی

ب- کیک بستنی

ج- چیز کیک

د- کیک بادام

۵۱- کیک های کره را بهتر است چگونه نگه داری کرد؟



الف- در یخچال

ب- در هوای آزاد

ج- در ظرف بسته

د- در جای گرم

۵۲- چرا رولت در موقع پیچیدن میشکند؟

الف- به علت نیختن

ب- به علت زیاد خشک شدن

ج- به علت نازک بودن

د- به علت پف کردن

۵۳- اگر مایه خمیر ترش عمل نکرد علت آن چیست؟

الف- مایه خمیر کهنه است

ب- آب مایه خمیر خیلی سرد است

ج- آب خمیر مایه خیلی داغ است

د- کهنه یا سرد و گرم بودن مایه خمیر

۵۴- اگر جوش شیرین زیاد به خمیر اضافه شود.....

الف- خمیر شور میشود

ب- رنگ خمیر در هنگام پخت زرد میشود

ج- خمیر فاسد میشود

د- خمیر ترش میشود

۵۵- اگر سفیده تخم مرغ را بیش از هم بزنیم....

الف- کیک سفت می شود

ب- کیک ترد میشود

ج- کیک خشک و شکننده میشود

د- کیک چسبنده و شل میشود

۵۶- کیک چه موقع سفت می شود؟

الف- آرد آن زیادتر از حد باشد

ب- آرد آن کار از حد باشد

ج- کیک زیاد در فر مانده باشد

د- آرد آن زیاد و زیاد در فر مانده باشد

۵۷- مرنگ در تزئین کیک چگونه تهیه می شود؟

الف- در روغن سرخ می شود

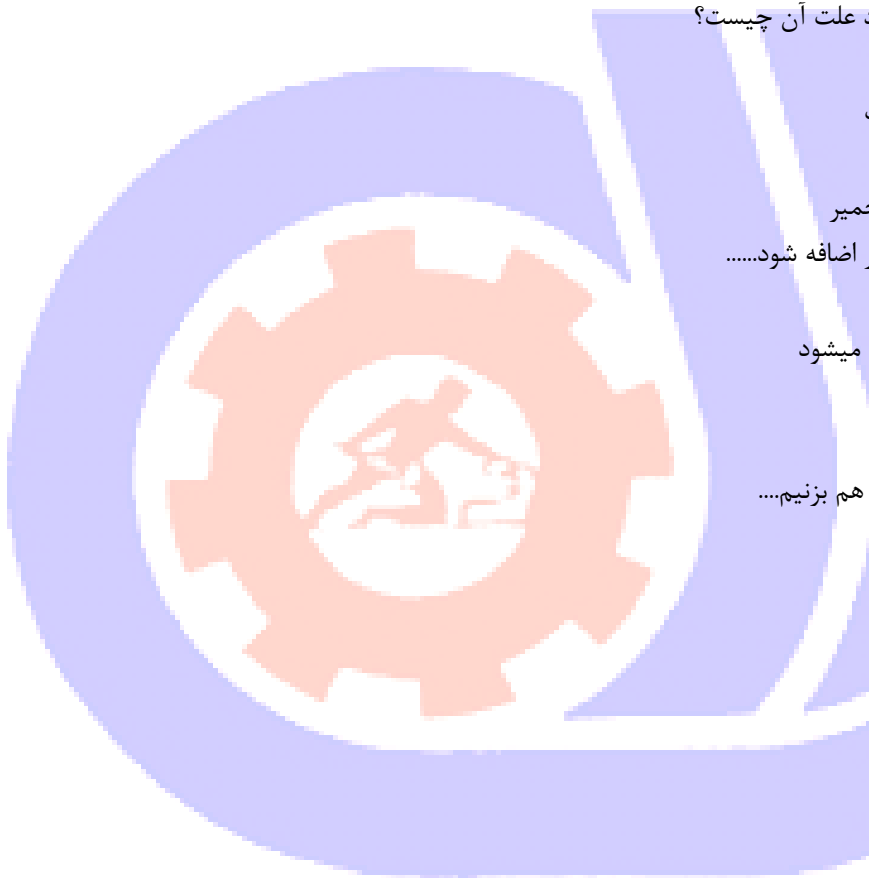
ب- در مایکروفر

ج- گریل می شود

د- به روش بن ماری

۵۸- مواد تشکیل دهنده مرنگ کدام است.؟

الف- زرده تخم مرغ + شکر



ب- سفیده تخم مرغ + نشاسته ذرت

ج- سفیده تخم مرغ + شکر

د- زرده تخم مرغ + نشاسته ذرت

۵۹- کاربرد صفحه گردون چیست؟

الف- برای آماده کردن مایع کیک

ب- برای خنک کردن کیک

ج- برای برش دادن کیک

د- برای تزئین و صاف کردن کیک

۶۰- برای رقیق کردن رنگ صدفی خوراکی بهتر است از چه ماده‌ای استفاده کنیم؟

الف- آب

ب- روغن

ج- شیر

د- الکل

۶۱- برای تزئین روی کیک از کدام وسایل استفاده می شود؟

الف- لیسک و همزن

ب- قیف و انواع ماسوره

ج- صفحه گردون

د- ماسوره و لیک

۶۲- بهترین روش حرکت کردن اولیه ژلاتین چیست ؟

الف- حرکت کردن در آب داغ

ب- حل کردن در شیر

ج- حل کردن در آب سرد

د- حل کردن در روغن

۶۳- برای تزئین انواع کیک با خامه ، خامه باید؟

الف- سفید باشد

ب- شیرین و فرم گرفته باشد

ج- چرب باشد

د- نرم باشد

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

الف- پنجره سیمی

ب- کاردکی که در آب جوش فرو بردیم

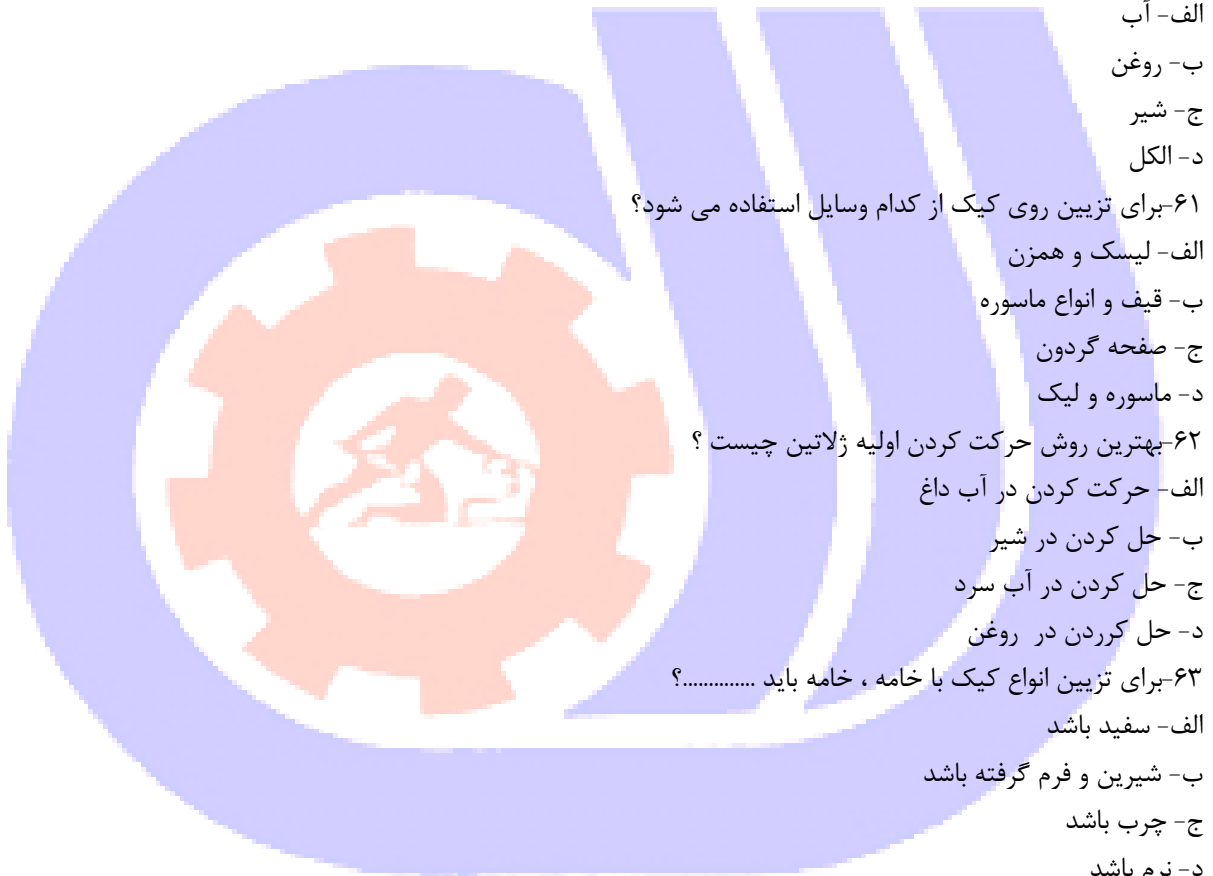
ج- صفحه گردون

د- کاردکی که در آب یخ فرو بردیم

۶۵- برای جلوگیری از کره شدن خامه چه باید کرد؟

الف- با همزن خوب میزنیم تا صاف و یکدست شود

ب- شیر به خامه اضافه کرده هم میزنیم



ج- ظرف خامه را را روی یخ قرار داده خامه را با همزن میزنیم تا فرم بگیرد

د- شکر به خامه اضافه کرده و هم میزنیم

۶۶- کرم رویال چه مصرفی دارد؟

الف- برای پوک شدن شیرینی ها

ب- برای نرم شدن شیرینی ها

ج- برای تزیین شیرینی ها

د- برای طعم دار کردن شیرینی ها

۶۷- هر ورق ژلاتین به طور تقریبی چند گرم است؟

الف- ۶ گرم

ب- ۳ گرم

ج- ۹۰ گرم

د- ۵ گرم

۶۸-۱. در تهیه کیک بستنی از چه نوع کیک استفاده می کنیم

الف- کیک پیروک

ب- کیک اسفنجی

ج- کیک میوه ای

د- پاندا کیک

۶۹-۲. فرق کیک شیفون و اسفنجی در چیست؟

الف- کیک اسفنجی روغن دارد

ب- کیک شیفون مایعات ندارد

ج- کیک شیفون مایعات و روغن دارد

د- کیک اسفنجی مایعات دارد

۷۰-۳. آرد که در تهیه بیشتر کیک ها استفاده میشود چیست؟

الف- آرد سبوس دار

ب- آرد سفید

ج- آرد ذرت

د- آرد جو

۷۱-۴. مافین چیست؟

الف- پاندا کیک است

ب- کیک روغنی است

ج- کیک روغنی است

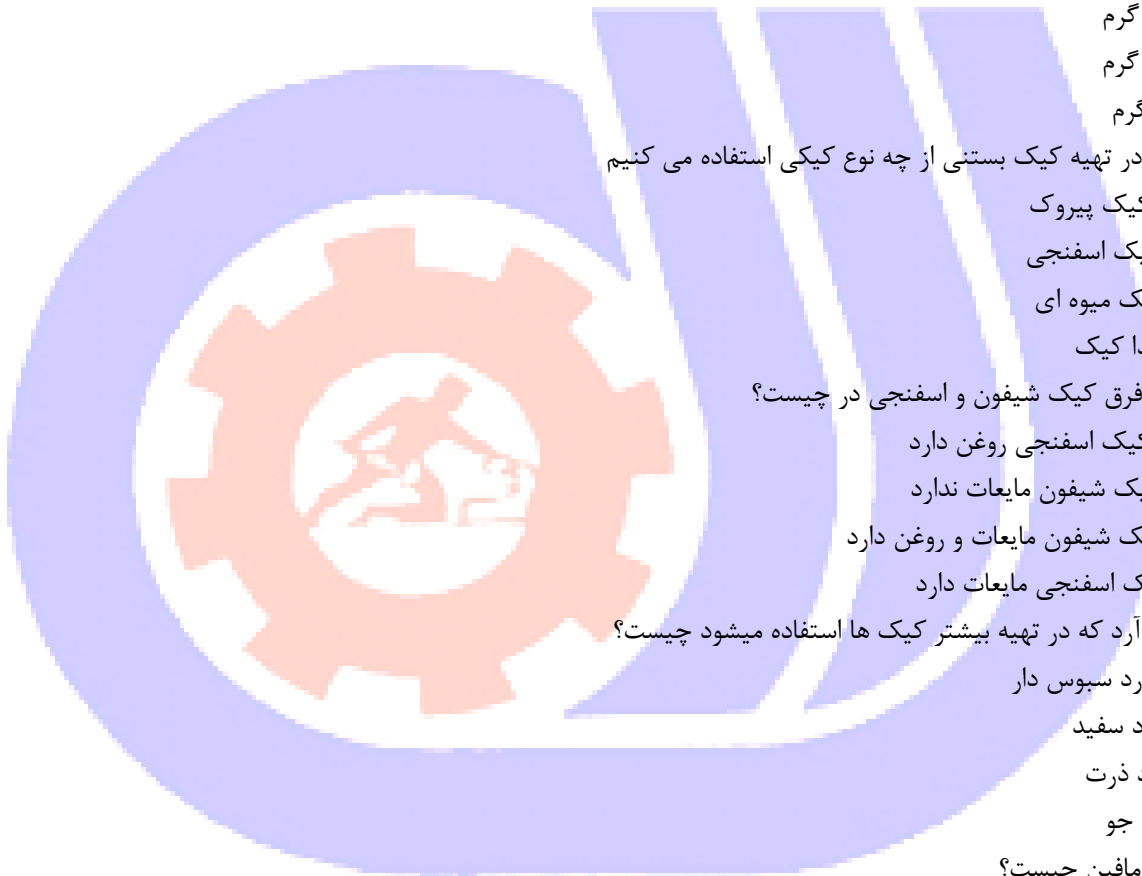
د- شبیه کیک یزدی است

۷۲-۵. برای تهیه نان خامه ای بهتر است تخم مرغ های آن را.....

الف- با هم اضافه میکنیم

ب- ابتدایی زرده بعد سفیده اضافه کنیم

ج- دانه دانه اضافه میکنیم



د- ابتدا سفیده و بعد زرده ها را اضافه می کنیم
۷۳-۶. خمیر مارسپیان بعد از خرد شدن و آسیاب شدن باید چه حالتی داشته باشد؟

الف- حالت له شده

ب- حالت پودری

ج- حالت کشدار

د- حالت گوله گوله

۷۴-۷. خمیر مارسپیان را چند بار باید از چرخ گوشت رد کرد؟

الف- ۲ الی ۳ بار

ب- ۴ الی ۵ بار

ج- ۶ الی ۷

د- اصلاً نباید چرخ کرد

۷۵-۸. ماده اولیه خمیر مارسپیان چه می باشد؟

الف- پودر فندق

ب- پودر قند

ج- پودر بادام

د- نشاسته ذرت

۷۶-۹. الکر چه نوع شیرینی می باشد؟

الف- رولت

ب- لطیفه

ج- نان خامه ای

د- شیرینی خشک

۷۷-۱۰. کیک ایموجی چیست؟

الف- همان کیک شکلاتی است

ب- کیک ساده با ترافل شکلات است

ج- کیک مرمری است

د- کیک با سس شکلاتی است

۷۸-۱۱. در تهیه کیک ساده حرارت شیر چگونه است؟

الف- سرد است

ب- داغ است

ج- فرقی نمی کند

د- ولرم است

۷۹-۱۲. پاند کیک چه نوع کیک است؟

الف- کیک که چربی و شیرینی بیشتری دارد

ب- کیک که چربی و شیرینی کمتری دارد

ج- کیک که حالت کیک کره ای دارد

د- همان کیک یزدی است



۸۰-۱۳. کیک اسفنجی چه نوع کیک است؟

الف- کیک که لطیف و سبک است

ب- کیک که چربی ندارد

ج- کیک که تخم مرغ با شکر همزمان زده می شود

د- همه موارد

۸۱-۱۴. مواد لازم جهت تهیه کیک اسفنجی ساده کدام است؟

الف- آرد، روغن، تخم مرغ، شکر

ب- آرد، تخم مرغ، شکر، وانیل

ج- آرد، شیر تخم مرغ، شکر

د- آرد، آب ولرم، شکر، تخم مرغ

۸۲-۱۵. دما و زمان مناسب جهت پخت کیک اسفنجی در فر کدام است؟

الف- یک ساعت ۳۵۰ درجه فارنهایت

ب- ۴۵ دقیقه ۲۰۰ درجه فارنهایت

ج- ۴۵ دقیقه ۳۵۰ درجه فارنهایت

د- یک ساعت ۲۰۰ درجه فارنهایت

۸۳-۱۶. مدت پخت کیک در ظرف ها و قالب های دیواره کوتاه چند دقیقه است؟

الف- ۱۵ دقیقه

ب- ۲۰ دقیقه

ج- ۳۰ دقیقه

د- ۳۵ دقیقه

