



## نمونه سؤالات:

تهیه کمپوت، مربا و مارمالاد خانگی

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۲۵

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

۱- چرا از لیمو ترش در مرباها استفاده می شود؟

الف - برای جلوگیری از تیره شدن

ب - برای طعم و عطر بهتر

ج - برای جلوگیری از بیرنگ شدن

د - برای زود قوام آمدن

۲- علت استفاده از جوهر لیمو در مربا چیست؟

الف - برای خوش رنگ و لعاب شدن

ب - برای خوش طعم تر شدن

ج - برای جلوگیری از شکرک زدن

د - برای جلوگیری از کپک زدن

۳- به نسبت هر یک کیلو هلو در تهیه کمپوت چه مقدار شکر لازم است؟

الف - ۲۲۵ گرم

ب - ۲۵۰ گرم

ج - ۳۲۵ گرم

د - ۳۵۰ گرم

۴- برای تهیه کمپوت سیب به ازای یک کیلو سیب چه مقدار شکر نیاز است؟

الف - ۴۵۰ گرم

ب - ۳۵۰ گرم

ج - نصف مقدار سیب

د - به میزان برابر

۵- برای معطر نمودن کمپوت از ..... استفاده می کنیم.

الف - جوز هندی

ب - هل

ج - وانیل

د - دارچین

۶- کدام گزینه زیر جزء نکات مهم تهیه مارمالاد محسوب می شود؟

الف - وقتی مارمالاد غلیظ و آماده شد ژلاتین حل شده یا لعاب به دانه را به آن اضافه میکنیم.

ب - لعاب به دانه و ژلاتین را با هم مخلوط کرده و قبل از شروع کار به مارمالاد اضافه میکنیم.

ج - وقتی از غلیظ شدن مارمالاد اطمینان حاصل کردیم جوش شیرین اضافه میکنیم.

د - ژلاتین حل شده را در ابتدا باید به مارمالاد اضافه کنیم.

۷- برای تهیه کمپوت گوجه فرنگی بهتر است از ظرف ..... استفاده کنیم.

الف - تفلون

ب - آلومینیوم

ج - روی

د - لعابی یا مس سفید کرده



۸- برای تهیه کمپوت گوجه فرنگی از چه نوع گوجه ای استفاده می شود؟

الف - گوجه های لهیده

ب - گوجه نرم ابدار

ج - گوجه درشت گوشتی

د - گوجه نارس و سبز

۹- در تهیه مربای بادمجان از یادمجان ..... استفاده می شود.

الف - بادمجان کبابی

ب - بادمجان کوچک تازه از گل در آمده

ج - بادمجان سرخ شده

د - بادمجان دلمه

۱۰- تعریف مارمالاد چیست؟

الف - مارمالاد به مربای پخته شده و له شده بدون آب از انواع میوه های بدون هسته می باشد.

ب - مارمالاد نوعی کمپوت غلیظ است.

ج - مارمالاد مربای تهیه شده از انواع میوه های درشت و درسته می باشد.

د - مارمالاد به نوعی از بستنی های میوه ای گفته میشود.

۱۱- برای میزان ۲ کیلو شکر به چه مقدار بالنگ برای تهیه مربا نیاز داریم؟

الف - ۵/۲ کیلو

ب - ۵/۱ کیلو

ج - ۲ کیلو

د - ۱ کیلو

۱۲- برای تهیه مربای بهارنارنج به ازای یک کیلو بهار نارنج مقدار ..... شکر می ریزیم.

الف - ۱ کیلو

ب - ۱۰ کیلو و ۲۵۰ گرم

ج - ۲ کیلو و ۲۵۰ گرم

د - ۲ کیلو

۱۳- کدام مربا را باید دم کرد؟

الف - مربای به

ب - مربای خیار

ج - مربای انار

د - مربای کیوی

۱۴- مربای پاملو نام دیگر مربا ..... است.

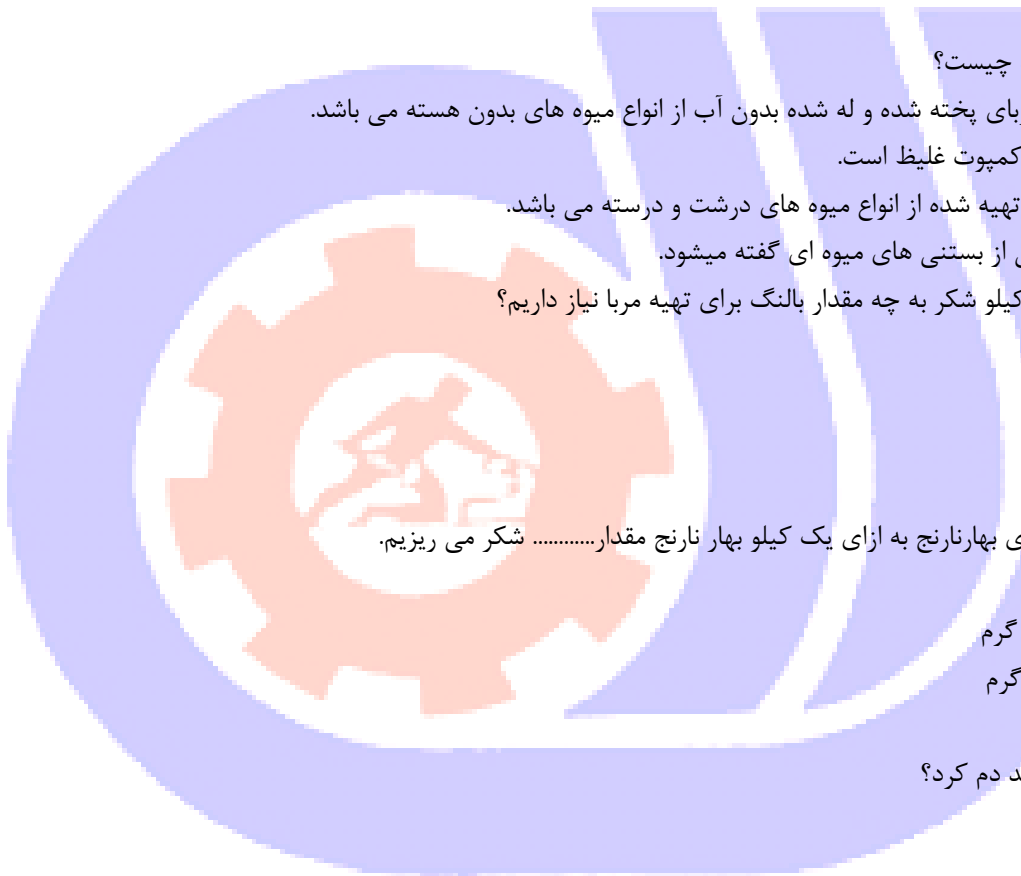
الف - پسته

ب - سیب

ج - به

د - بالنگ یا ترنج

۱۵- علت استفاده از زلاتین در مارمالاد چیست؟



الف -گرفتن تلخی

ب -شفاف و غلیظ شدن

ج -بر گرداندن قالبی

د -خوش طعم شدن آن

۱۶-میزان pH مارمالاد باید در حدود مجاز .....باشد.

الف -۳ تا ۶

ب -۲ تا ۶

ج -۴ تا ۵

د -۳ تا ۴

۱۷-گزینه درست در استفاده از مواد نگهدارنده در تهیه مارمالاد کدام است؟

الف -غیر مجاز می باشد.

ب -ممکن است با سلیقه مشتری متناسب نباشد.

ج -فرقی نمیکند.

د -مجاز می باشد.

۱۸-تعریف مربا چیست؟

الف -فرآورده ایست که از عمل آوری اندام های گیاهی همراه با آب و یا اب میوه پس از طی فرایند و مشخص شدن غلظت بدست می آید بصورتی که قطعات بکار رفته در تهیه آن قابل تفکیک و رویت باشد.

ب -فرآورده ایست که از عمل آوری اندام های گیاهی همراه با شکر و یا قند مجاز با آب و یا اب میوه پس از طی فرایند و مشخص شدن غلظت بدست می آید بصورتی که قطعات بکار رفته در تهیه آن قابل تفکیک و رویت نباشد.

ج -فرآورده ایست که از عمل آوری اندام های گیاهی همراه با شکر و یا قند مجاز با آب و یا اب میوه پس از طی فرایند و مشخص شدن غلظت بدست می آید بصورتی که قطعات بکار رفته در تهیه آن قابل تفکیک و رویت باشد.

د -فرآورده ایست که از عمل آوری اندام های گیاهی همراه با ژلاتین با آب و یا اب میوه پس از طی فرایند و مشخص شدن غلظت بدست می آید بصورتی که قطعات بکار رفته در تهیه آن قابل تفکیک و رویت باشد.

۱۹-کدام یک از میوه های زیر بصورت خشک هم برای تهیه مربا مجاز می باشند؟

الف -بادمجان

ب -خیار

ج -به

د -بالنگ

۲۰-کدام گزینه از نکات مهم در تهیه مربا انجیر می باشد؟

الف -استفاده از انجیر بی دانه

ب -مقدار شکر آن

ج -استفاده از انجیر خیلی کوچک

د -مقدار آب آن

۲۱-برای تهیه مربا آلبالو چه مدت زمانی کفایت می کند؟

الف -۵/۱ بعد از جوش آمدن

ب -۳۰ دقیقه بعد از جوش آمدن

- ج - ۱ ساعت بعد از جوش آمدن  
 د - ۱۰ دقیقه بعد از جوش آمدن  
 ۲۲- برای تهیه مربا خیار کدام گزینه درست می باشد؟  
 الف - خیار-شکر-هل-ابلیمو-ژلاتین  
 ب - خیار-شکر-اهک-دارچین-سرکه  
 ج - خیار -شکر-آهک-رنگ خوراکی سبز-گلاب-آبلیمو  
 د - خیار -شکر-آهک-رنگ خوراکی سبز-گلاب-ژلاتین  
 ۲۳- چه مدت زمانی لازم است تا میوه ای که در آب اهک برای تهیه مربا قرار داده ایم آماده طبخ گردد؟  
 الف - ۲ تا ۳ ساعت

- ب - ۱ تا ۲ ساعت  
 ج - ۱۲ ساعت  
 د - ۲۴ ساعت

- ۲۴- در پخت مرباهایی که احتیاج به آب اهک دارند به ازای یک کیلو اهک مقدار ..... اب نیاز است.  
 الف - ۱۰ پیمانه اب گرم  
 ب - ۱۰ پیمانه اب سرد  
 ج - ۷ پیمانه گرم  
 د - ۷ پیمانه اب سرد

۲۵- مقدار شکر برای ..... بیشتر از ..... می باشد.

- الف - میوه های رسیده - میوه های نارس  
 ب - میوه های نارس - میوه های رسیده  
 ج - میوه های ترش - میوه های شیرین  
 د - میوه های شیرین - میوه های ترش  
 ۲۶- شفاف بودن کمپوت به چه عاملی بستگی دارد؟

- الف - تمیز بودن میوه  
 ب - سفید و تمیز بودن شکر  
 ج - مقدار اب

- د - زمان اضافه نمودن اسانس  
 ۲۷- اصلی ترین مواد افزودنی کمپوت ها چه می باشد؟

- الف - اب - مواد شیرین کننده  
 ب - اب - اسانس

- ج - اب - میوه  
 د - اب - ژلاتین

۲۸- مهم ترین شیرین کننده در تهیه کمپوت ..... است.

الف - قند مصنوعی

ب - لاکتوز ( قند شیر)

ج - ساکارز ( شکر)



د - فروکتوز ( قند میوه)

۲۹-ویژگی ظروف بسته بندی کمپوت چیست؟

الف -شکل ظاهری مناسب - نفوذ ناپذیری - عدم واکنش با ماده غذایی

ب -شکل ظاهری نامناسب - نفوذ ناپذیری - عدم واکنش با ماده غذایی

ج -شکل ظاهری مناسب - نفوذ پذیری - عدم واکنش با ماده غذایی

د -شکل ظاهری مناسب - نفوذ ناپذیری - واکنش با ماده غذایی

۳۰-ویژگی ظروف بسته بندی شیشه ای مارمالاد چیست؟

الف -فاقد ترک و حباب - فاقد سطوح تیز و برنده - مقاوم نبودن به شوک دمایی

ب -فاقد ترک و حباب - فاقد سطوح تیز و برنده - مقاوم بودن به شوک دمایی - فاقد سطوح موج دار

ج -فاقد ترک و حباب - فاقد سطوح تیز و برنده - مقاوم بودن به شوک دمایی - دارای سطوح مجدار

د -فاقد ترک و حباب - فاقد سطوح تیز و برنده - مقاوم بودن به شوک دمایی - دارای حفره

۳۱-کدام گزینه از معایب ظروف شیشه ای برای بسته بندی مارمالاد محسوب می شود؟

الف -بازار پسندی

ب -نفوذ ناپذیری گاز و رطوبت

ج -باز شدن آسان در ظرف

د -نفوذ پذیری نور

۳۲-پر کردن ظرف باید به گونه ای باشد که در قسمت بالای ظرف ..... باشد.

الف -محل افزودن شکر اضافی

ب -و ۲ بند پایین تر خالی

ج -کاملاً پر

د -فضای خالی

۳۳-برای تهیه کمپوت سیب ، سیب ها را به چه شکل آماده می کنیم؟

الف -بصورت پوره و پوست کنده

ب -بصورت درسته و با پوست

ج -بصورت درسته و پوست کنده

د -بصورت خرد شده و پوست کنده

۳۴-در تهیه کمپوت سیب در صورت پخت شدن سیب و آماده نبودن شربت چه می کنیم؟

الف -سیب ها را خارج کرده و سپس اجازه می دهیم شربت به تنهایی بر روی حرارت به قوام برسد.

ب -حرارت را زیاد کرده تا زودتر به قوام برسد.

ج -حرارت را کم میکنیم اجازه می دهیم به قوام برسد.

د -سیب ها را خارج کرده و سپس اجازه می دهیم شربت به همراه ۲ قاشق ژلاتین بر روی حرارت به قوام برسد.

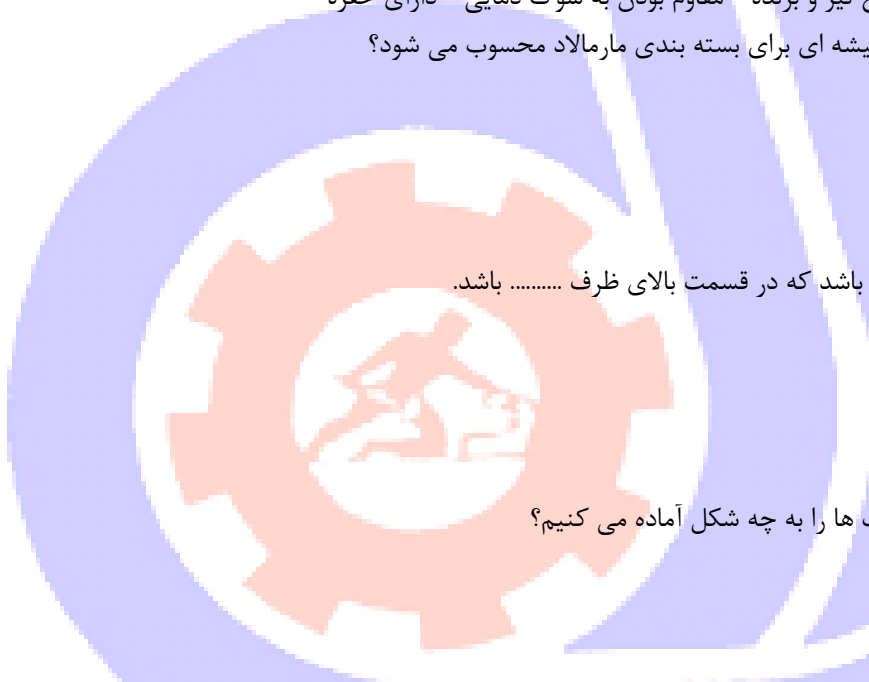
۳۵-برای خارج کردن هوای اضافی درون شیشه کمپوت های خانگی چه می کنیم؟

الف -وقتی شیشه کمپوت از داغی افتاد درب آن را باز کرده یک پلاستیک گذاشته و مجدد گرما می دهیم.

ب -وقتی شیشه کمپوت از داغی افتاد آن را برعکس کرده تا هوای اضافی خارج شود.

ج -اجازه می دهیم به طور طبیعی درون محیط خنک شود.

د -اجازه می دهیم درون قابلمه با آب گرم خنک شود.



۳۶- در تهیه ..... ژلاتین بکار می رود و حالت ژله ای دارد.

الف - مارمالاد

ب - کمپوت

ج - مربا

د - عسل

۳۷- پکتین چیست؟

- الف - پکتین نوعی فیبر گیاهی است تقریباً عملکردی بمانند ژلاتین دارد و باعث پایین ماندن کیفیت و ماندگاری می شود.  
ب - پکتین نوعی فیبر گیاهی است تقریباً عملکردی عکس ژلاتین دارد و باعث بالا رفتن کیفیت و ماندگاری بیشتر می شود.  
ج - پکتین نوعی فیبر گیاهی است تقریباً عملکردی بمانند ژلاتین دارد و باعث بالا رفتن کیفیت و ماندگاری بیشتر می شود.  
د - پکتین نوعی فیبر حیوانی است تقریباً عملکردی بمانند ژلاتین دارد و باعث بالا رفتن کیفیت و ماندگاری بیشتر می شود.
- ۳۸- ماندگاری مارمالاد در یخچال در ظرف در بسته ..... و در فریزر ..... است.

الف - ۱ ماه - ۶ ماه

ب - ۵ روز - ۳ ماه

ج - ۱ ماه - ۲ ماه

د - ۵ روز - ۱ ماه

۳۹- جوشیدن مارمالاد بعد از اضافه نمودن ژلاتین باعث چه تغییری می شود؟

الف - تیره می شود.

ب - تغییری نمی یابد.

ج - زرد می شود.

د - سفید می شود.

۴۰- عوتل بیماری زای احتمالی موجود در مواد غذایی در عمل کمپوت سازی چگونه از بین می روند؟  
الف - از بین نمی روند.

ب - در صورت حرارت دیدن از بین رفته و یا غیر فعال می شوند

ج - در صورت پخت با جوهرلیمو از بین می روند

د - میوه ها عوامل بیماری زا ندارند.

۴۱- گیلان ها قبل از کمپوت شدن باید خشک شوند تا ..... جلوگیری شود.

الف - تلخ شدن

ب - تیره شدن

ج - کپک زدگی

د - له شدن

۴۲- استفاده از ..... در کمپوت موز متداول است.

الف - جوهرلیمو

ب - نمک

ج - سرکه

د - شیر

۴۳- کمپوت موز چه مدت پس از تهیه قابل مصرف است؟

الف - بلا فاصله

ب - ۱ هفته بعد

ج - ۲ هفته بعد

د - ۱ ماه بعد

۴۴- برای معطر نمودن مربا اسانس را چه زمانی اضافه می کنیم؟

الف - آخر طبخ

ب - اواسط طبخ

ج - اول طبخ

د - فرقی ندارد.

۴۵- چرا در زمان پخت مربا نباید آن را مرتب بهم زد؟

الف - باعث دیر قوام آمدن می شود.

ب - باعث سر رفتن مایه مربا می شود.

ج - برای جلوگیری از له شدن مربا

د - برای جلوگیری از کدر شدن مربا

۴۶- در تهیه مربا ..... درب ظرف را می بندیم.

الف - آلبالو

ب - به

ج - بالنگ

د - پرتقال

۴۷- مربا ها بهتر است در چه ظرفی پخت شوند؟

الف - لعابی بجز مربا خیار

ب - لعابی بجز مربا به

ج - روی بجز مربا خیار

د - روی بجز مربا به

۴۸- بهتر است مربا به در چه ظرفی پخت شود؟

الف - مس سفید شده

ب - لعاب

ج - روی

د - آلومنیوم

۴۹- مواد لازم برای تهیه مربا سیب کدام گزینه می باشد؟

الف - سیب-شکر-لیموترش-آب پرتقال-وانیل-جوهر لیمو

ب - سیب-شکر-گلاب-دارچین-سرکه

ج - سیب-شکر-هک-پرتقال-هل- جوهر لیمو

د - سیب-شکر-لیموترش-آب-وانیل-جوهر لیمو

۵۰- بهتر است مربا چه مدت در ظرفی که در آن پخته شد بماند؟

الف - ۲۴ ساعت





ب- ۱۲ ساعت

ج- ۸ ساعت

د- ۶ ساعت

۵۱- به شربت مرباهای شیرین کمی ..... در ..... پخت اضافه می کنیم.

الف- ابلیمو - واسط

ب- ابلیمو - اواخر

ج- سرکه - واسط

د- سرکه - اواخر

۵۲- کیوی شکر پاشیده شده در کجا و به چه مدت زمانی برای اب انداخت نیاز دارد؟

الف- در یخچال بمدت ۲۴ ساعت

ب- در یخچال بمدت ۱۲ ساعت

ج- در دمای محیط بمدت ۲۴ ساعت

د- در دمای محیط بمدت ۱۲ ساعت

۵۳- چگونه میتوان تشخیص داد مربا قوام آمده است؟

الف- باید حالت ادامسی پیدا کند.

ب- شربت مربا که تمام شد یعنی قوام آمده.

ج- مقداری از شربت مربا را در قاشقی ریخته سرد میکنیم ، باید شربت به راحتی و حالت روان از قاشق جدا شود.

د- مقداری از شربت مربا را در قاشقی ریخته سرد میکنیم ، باید شربت به سختی و حالت کشدار از قاشق جدا شود.

۵۴- در تهیه کمپوت گوجه چرا نباید آب گوجه فرنگی را در چند نوبت و له تدریج اضافه نمود؟

الف- باعث طعم بد و بوی بد می شود.

ب- باعث ترش شدن می شود.

ج- باعث دیر غلیظ شدن و تیرگی میشود.

د- باعث تلخ شدن می شود.

۵۵- میوه ایی که به مربا تبدیل میشوند می توانند به مدت بیش از ..... استفاده شوند.

الف- ۶ ماه

ب- ۱ ماه

ج- ۲ سال

د- ۱ سال

۵۶- تولید مربا بر پایه ایجاد ..... می باشد.

الف- پکتین

ب- ژله

ج- صمغ

د- مارمالاد

۵۷- در فرایند تهیه کمپوت هر چند نکات رعایت شود هم چنان مقداری ویتامین ..... از بین می رود.

الف- A

ب- E

ج- C

د- D

۵۸- نوع و میزان پکتین در تهیه مربا به ..... و میزان ..... بستگی دارد.

الف- شکر - میزان رسیدگی میوه

ب -نوع میوه - رسیدگی آن

ج -شکر - میوه

د -نوع میوه- شکر

۵۹- علت اصلی کپک زدن مربا چیست؟

الف -میوه نشسته

ب -وجود ابلیمو

ج -غلیظ بودن و شکر زیاد

د -وجود اب اضافی و رقیق بودن مربا

۶۰-میزان شکر در مارمالاد به به ازای ۱ کیلو به چقدر می باشد؟

الف -۲ کیلو

ب -نیم کیلو

ج -۲۵۰ گرم

د -یک کیلو

۶۱- جایگزین ابلیمو در تهیه مارمالاد چیست؟

الف -نوک قاشق چای خوری جوهر لیمو

ب -سرکه سیب

ج -سرکه قرمز

د -نوک قاشق چای خوری نمک

۶۲- چه کارک نیم که مارمالاد به لعابدار شود؟

الف -نیاز به لعاب بیشتر ندارد.

ب -دانه های به را میکس کرده و اضافه میکنیم.

ج -دانه های به را به همراه خود به بپزید و بعد از پخت آنها را خارج نکنید

د -دانه های به را به همراه خود به بپزید و بعد از پخت آنها را خارج کنید

۶۳- مارمالاد در فرهنگ انگلیسی وامریکایی اغلب به چه چیزی گفته می شود؟

الف -نوعی مربا که از پرتقال و سیب تهیه شده باشد.

ب -نوعی مربا که از سیب و سایر مرکبات تهیه شده باشد.

ج -نوعی کنسرو که از پرتقال و سایر مرکبات تهیه شده باشد.

د -نوعی کنسرو که از صیفی جات تهیه شده باشد.

۶۴- کدام طعم دهنده برای تهیه مربا توت فرنگی با عسل استفاده می شود؟

الف -وانیل

ب -رازپانه

ج -خلال پسته

د -عسل

۶۵- کدام طعم دهنده برای تهیه مربا سیب و کشمش استفاده می گردد؟

الف -جوز هندی

ب -چوب دارچین

ج -وانیل

د -خلال پسته

۶۶- در تهیه مربا سیب و هویج کدام گزینه مورد اضافه می شود؟

الف -وانیل

ب -سرکه

ج -اب نارنج

د -آلبیمو

۶۷- برای تهیه مربای شقاقول باید چند ساعت آن را در اب خیساند؟

الف - ۱ روز

ب - ۲ روز

ج - ۳ روز

د - ۴ روز

۶۸- در تهیه مربای توت سفید مربا زمانی که بجوش آمد باید چند دقیقه بجوشد و غلیظ شود؟

الف - ۱۵ دقیقه

ب - ۱۰ دقیقه

ج - ۲۰ دقیقه

د - ۵ دقیقه

۶۹- مواد لازم برای تهیه مربای آناناس کدام گزینه می باشد؟

الف - آناناس - شکر - دارچین - زنجبیل - اب پرتقال

ب - آناناس - شکر - دارچین - زنجبیل

ج - آناناس - شکر - دارچین - جوز هندی

د - اب پرتقال

د - آناناس - شکر - دارچین - جوز هندی

۷۰- برای تهیه مربای خلال پوست پرتقال کدا گزینه صحیح است؟

الف -سرکه قرمز

ب -سرکه سفید

ج -آلبیمو

د -سرکه سیب

۷۱- در تهیه مربای خلال پوست پرتقال بعد از قوام آمدن مربا ..... را به ان اضافه کرده و بعد از ..... مربا را از روی حرارت بر می

داریم.

الف -سرکه - ۲ دقیقه

ب -آلبیمو - ۲ دقیقه



ج -آبلیمو - ۵ دقیقه

د -سرکه - ۵ دقیقه

۷۲-برای تهیه ۱ کیلو الو بخار برای مربا چند کیلو شکر نیاز است؟

الف -۵/۱ تا ۲ کیلو

ب -۲ تا ۵/۲ کیلو

ج -۱ تا ۵/۱ کیلو

د -به میزان برابر

۷۳-برای تهیه مربای برگه زردالو برگه ها را به چه مدت باید در اب خیساند؟

الف -۱ ساعت

ب -۴ ساعت

ج -۱۲ ساعت

د -۲ ساعت

۷۴-مربا در چه مواردی استفاده دارد؟

الف -به عنوان شام و برای تزئین کیک و شیرینی

ب -به عنوان عصرانه و برای تزئین غذاهای سرد سرو

ج -به عنوان ناهار و تزئین بعضی از غذاها

د -به عنوان صبحانه - عصرانه در بعضی موارد تزئین انواع شیرینی و کیک

۷۵-به جای هم زدن مربا بهتر است چه عملی انجام گیرد؟

الف -ظرف مربا را تکان داده و محتوی را جابجا میکنم

ب -با حرارت زیاد زودتر پخت شود.

ج -تا اخر طبخ در ظرف مربا را گذاشته با حرارت ملایم بجوشد

د -تا اخر طبخ حرارت را ملایم کنیم.

۷۶-در چه صورتی مربا شکرک میزند؟

الف -به علت کم جوشیدن و ترشی زیاد مربا

ب -به علت جوشیدن بیش از حد و زیادی ترشی مربا

ج -به علت جوشیدن بیش از حد و کمی ترشی مربا

د -به علت کم جوشیدن و کمی ترشی مربا

۷۷-در صورت کپک زدن مربا چه کاری باید انجام داد؟

الف -مقداری ابلیمو به ان اضافه کرده و مربا را چند جوش میدهیم.

ب -مقداری شکر به ان اضافه کرده و مربا را چند جوش میدهیم.

ج -مقداری سرکه به ان اضافه کرده و مربا را چند جوش میدهیم.

د -مقداری اب جوش به ان اضافه کرده و مربا را چند جوش میدهیم.

۷۸-مواد لازم برای تهیه مربای کیوی کدام گزینه می باشد؟

الف -کیوی - قند - جوهر لیمو - وانیل

ب -کیوی - قند- ابلیمو - هل

ج -کیوی - شکر - ابلیمو - هل

د- کیوی - شکر - جوهر لیمو - رنگ سبز خوراکی  
۷۹- هنگام تهیه مربای انجیر اگر اب کم بود چه مقدار اب به آن اضافه می کنیم؟

الف - ۱ لیوان

ب - ۵/۱ لیوان

ج - ۲ لیوان

د - ۵/۲ لیوان

۸۰- در تهیه کمپوت به هل را به چه صورت استفاده می کنیم؟

الف - اسانس هل

ب - هل درسته

ج - دانه های نکوبیده

د - آسیاب شده

۸۱- در چه صورتی کمپوت کپک می زند؟

الف - شکر ان کم باشد.

ب - جوهر لیمو داشته باشد

ج - جوهر لیمو نداشته باشد

د - شکر ان زیاد باشد

۸۲- برای مربای پوست پرتقال، چند بار آن ها را می جوشانیم؟

الف - ۴ بار

ب - ۲ بار

ج - ۳ بار

د - ۱ بار

۸۳- علت جوشاندن پوست پرتقال برای تهیه مربا چیست؟

الف - برای گرفتن تلخی

ب - برای نرم شدن

ج - گرفتن پالم روی پوست

د - رنگ بهتر و شفاف تر

۸۴- برای تهیه مربای خیار ، خیار به چند مدل تهیه می شود؟

الف - خیار های بزرگ و یکدست - ورقه نازک خیار به شکل گل

ب - خیار های کوچک و یکدست - ورقه نازک خیار به شکل گل

ج - خیار های حلقه ای - ورقه نازک خیار به شکل گل

د - پوست خیار - ورقه نازک خیار به شکل گل

۸۵- برای شفاف تر شدن و ترد شدن مربای انجیر چه باید کرد؟

الف - انجیر را با اب اهک می جوشانیم.

ب - به مربا ابلیمو اضافه میکنیم.

ج - به مربا جوهر لیمو اضافه میکنیم.

د - انجیر را ۱ ساعت در اب اهک قرار میدهیم.



۸۶-مربای آلبالو هر چقدر ..... بجوشد رنگ آن ..... می شود.

الف -بیشتر - تیره تر

ب -کمتر - تیره تر

ج -بیشتر -روشن تر

د -کمتر - روشن تر

۸۷-برای خوش طعم تر شدن و خوشمزه تر شدن مربای هویج چه می کنیم؟

الف -خلال تلخی نگرفته پوست پرتقال یا نارنج اضافه میکنیم.

ب -خلال تلخی گرفته پوست پرتقال یا نارنج اضافه میکنیم.

ج -هل اضافه میکنیم.

د -وانیل اضافه میکنیم.

۸۸-برای برطرف کردن شکرک مربا چه می کنیم؟

الف -داخل مربا کمی آب جوش ریخته و مربا را چند جوش داده و کمی ابلیمو میزنیم.

ب -داخل مربا کمی آب جوش ریخته و مربا را چند جوش داده و کمی جوهر لیمو میزنیم.

ج -داخل مربا کمی آب جوش ریخته و مربا را چند جوش داده و سرد میکنیم.

د -داخل مربا کمی آب جوش ریخته و مربا را چند جوش داده سپس کمی جوهر لیمو یا ابلیمو میزنیم.

۸۹-برای تمیز نمودن و جرم گیری شکر در تهیه مربا چه باید کرد؟

الف -به هنگام جوشیدن شکر و آب ۱ عدد سفیده تخم مرغ اضافه میکنیم.

ب -به هنگام جوشیدن شکر و آب ۱ عدد زرده تخم مرغ اضافه میکنیم.

ج -به هنگام جوشیدن شکر و آب ۱ استکان سرکه اضافه میکنیم.

د -به هنگام جوشیدن شکر و آب ۱ استکان ابلیمو اضافه میکنیم.

۹۰-سیب مورد استفاده در مارمالاد سیب چه نوع سببی باید باشد؟

الف -سیب گلاب

ب -سیب قرمز

ج -سیب زرد

د -سیب سبز

۹۱-سیب مورد استفاده در کمپوت سیب کامل چه نوع سببی است؟

الف -سیب های قرمز یک شکل

ب -سیب محلی کوچک

ج -سیب بزرگ

د -سیب گلاب

۹۲-در کمپوت سیب ، سیب را به چند مدل استفاده می کنیم؟

الف -به شکل پوره

ب -۴مدل

ج -۳ مدل

د -۲ مدل

۹۳-برای ترد شدن مربای پوست هندوانه چه می کنیم؟

الف - سرکه میزنیم.

ب - نمک میزنیم.

ج - جوهر لیمو میزنیم .

د - در اب اِهک میخوابانیم.

۹۴- برای گرفتن تلخی مربای پوست پسته چه می کنیم؟

الف - ۱۲ ساعت در اب جوش خیس میکنیم.

ب - ۱۰ بار می جوشانیم.

ج - ۳ بار پیپی می جوشانیم.

د - به مدت ۲۴ ساعت در اب جوش خیس میکنیم.

۹۵- کدام یک از گزینه های زیر نوعی نگهدارنده مربا است؟

الف - نمک

ب - اسید سیتریک

ج - اب پرتقال

د - شکر

۹۶- اغلب باکتری های ایجاد کننده مسمومیت غذایی در دمای ..... رشد نخواهند کرد.

الف - ۱۴- درجه یخچال

ب - ۱۸- درجه یخچال

ج - ۲۰- درجه یخچال

د - ۱۰- درجه یخچال

۹۷- کمپوت های خانگی عامل ایجاد کننده ..... است.

الف - اگزوتوکسین

ب - قارچ

ج - بوی بد

د - بوتولیسم

۹۸- در مربا ها از گلوکز به چه علتی استفاده می شود؟

الف - برای شفاف شدن

ب - برای غلظت

ج - برای ترد شدن

د - برای طعم دادن

۹۹- برای تهیه کمپوت بهتر است ظرف های شیشه ای ..... شوند.

الف - در اب سرد خوابانده

ب - با دستمال خشک

ج - با دستمال خیس پاک

د - استریلیزه

۱۰۰- ظرف مارمالاد بهتر از جنس ..... یا ..... باشد.

الف - شیشه - پلاستیکی



ب - شیشه - فلزی  
ج - پلاستیک - فلزی  
د - فلزی - لعابی

