



نمونه سؤالات:

تهیه دسر مدرن

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۲۶

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

- ۱- کرم تار تار چیست؟
 الف- نوعی کیک است
 ب- پودر سفیدی برای سفت و سفید کردن سفیده استفاده می شود
 ج- نام دیگر جوهر لیمو است
 د- نوعی دسر است
- ۲- در پیمانانه اندازه گیری یک پیمانانه شکر چند گرم است؟
 الف- ۱۰۰ گرم
 ب- ۱۷۵ گرم
 ج- ۱۵۰ گرم
 د- ۲۰۰ گرم
- ۳- مواد تشکیل دهنده دسر ترامیسو عبارتند از.....
 الف- بیسکویت انگشتی، کمپوت میوه بدون آب، خامه، پودر شکر، بادام تست شده
 ب- بیسکویت انگشتی، سس شکلات، ژلاتین، خامه، شکلات چپسی
 ج- بیسکویت های انگشتی، محلول قهوه، ژلاتین، پنیر خامه ای، پودر شکر، خامه
 د- کیک اسفنجی، محلول قهوه، خامه، پودر شکر، بادام تست شده
- ۴- ترامیسو از دسرهای معروف است که در تهیه آن از استفاده می شود.
 الف- بین المللی - کیک های چربی دار آغشته به سس شکلات
 ب- ایتالیایی - بیسکویت های انگشتی آغشته به محلول قهوه
 ج- فرانسوی - کیک اسفنجی آغشته به قهوه
 د- روسی - بیسکویت های انگشتی آغشته به آب کمپوت
- ۵- برای اینکه خمیر تارت یا پای مدرن به صورت ترد و طلایی آماده شود ، چه باید کرد؟
 الف- از روغن مایع استفاده کرد
 ب- از روغن جامد استفاده شود و خمیر خوب ورز داده شود
 ج- از روغن جامد یا کره استفاده شود و خمیر ورز داده نشود و پس از پخت از پودر پراالین ریخته و دوباره یک دقیقه در فر گریل شود
- ۶- در تهیه خمیر ، برای عمل آوردن مخمر از آب ولرم استفاده می شود
 الف- حداقل زمان استراحت دسر در فریزر بعد از قالبگیری چند ساعت می باشد ؟
 ب- ۶-۸ ساعت
 ج- حداقل ۲ ساعت
 د- ۱۲-۲۴ ساعت
- ۷- برای تزئین و تکمیل شیرینی گاتوسنت انوره.....
 الف- آن را با خامه فرم گرفته تزئین کرده، با مرنگ می پوشانند
 ب- آن را با میوه های کاراملی تزئین کرده، با یک لایه ژله نیم بند می پوشانند
 ج- آن را با سس کارامل تزئین کرده، با مرنگ می پوشانند
 د- آن را با کمپوت گیلاس تزئین کرده، با سبب ابریشم می پوشانند
- ۸- مرنگ از چه موادی درست شده است؟
 الف- سفیده تخم مرغ، شکر و نمک از اجزاء اصلی تشکیل دهنده مرنگ هستند.
 ب- مخلوط زرده تخم مرغ، شکر، نمک و کرم تارتار زده شده را مرنگ می گویند.
 ج- مرنگ عبارت است از سفیده های تخم مرغ زده شده با شکر و کرم تارتار
 د- مخلوط سفیده تخم مرغ زده شده با وانیل و کرم تارتار را مرنگ می نامند.
- ۹- برای تزئین و تکمیل شیرینی گاتو سنت اونوره
 الف- آن را با کمپوت گیلاس تزئین کرده ، با سبب ابریشم می پوشانند.
 ب- آن را با خامه فرم گرفته تزئین کرده ، با مرنگ می پوشانند.
 ج- آن را با میوه های کاراملی تزئین کرده ، با یک لایه ژله نیم بند می پوشانند
 د- آن را با سس کارامل تزئین کرده ، با مرنگ می پوشانند.
- ۱۰- شیرینی هایی را که فریز شده اند ، بعد از باز شدن مجدد فریز کرد .
 الف- می توان
 ب- نباید
 ج- بهتر است
 د- باید
- ۱۱- کارکرد بسته بندی چیست؟
 الف- فقط معرفی محصول
 ب- نقش آن فقط در توزیع محصول است
 ج- تازه ماندن محصول
 د- محافظت از فساد و ضربات -حمل و نقل
- ۱۲- بهترین زمان برای سر و دسر چه موقعی است ؟
 الف- قبل از غذا
 ب- بعد از غذا

- ج- نیم ساعت بعد از غذا
 د- هم زمان با سرو غذا
- ۱۳- نام دیگر کرم قنادی چیست؟
 الف- کرم کره و موکا
 ب- کرم پاتی و سیر
 ج- کرم سفید
 د- کرم کارامل
- ۱۴- برای پایه چیزکیک (کیک پنیر) معمولا از چه نوع کیک استفاده می شود؟
 الف- کیک شیفون
 ب- لایه بیسکویتی ترد یا کیک اسفنجی
 ج- کیک انگلیسی
 د- خمیر تارت پخته شده
- ۱۵- چنانچه از مرنگ ساده به عنوان دسر استفاده شود، معمولا میانه آن را با چه چیز پر می کنند؟
 الف- خامه یا کرم پاتی سیر
 ب- خامه یا کرم پاتی سیر و میوه های تازه فصل و بستنی
 ج- میوه های تازه فصل
 د- بستنی
- ۱۶- ترکیبات اصلی رویه کیک پنیر شامل می باشد.
 الف- مخلوط پنیر خامه ای و خامه
 ب- مخلوط پنیر خامه ای و ژلاتین
 ج- تخم مرغ، آرد، پودر کاکائو و ژلاتین
 د- پنیر، پوره میوه، خامه فرم گرفته
- ۱۷- در برخی موارد به جای پودر ژلاتین از چه چیزی استفاده می شود؟
 الف- آرد
 ب- نشاسته برنج
 ج- نشاسته ذرت
 د- صمغ
- ۱۸- چه چیزی در دسر باعث سبکی می شود؟
 الف- سفیده تخم مرغ
 ب- زرده تخم مرغ
 ج- شکر
 د- پودر قند
- ۱۹- در دسر شارولوت روس کدام یک از عرقیات زیر به کار برده می شود؟
 الف- عرق نعنا
 ب- عرق نسترن
 ج- عرق بهار نارنج
 د- عرق آویشن
- ۲۰- در تهیه کیک بستنی چگونه عمل می کنیم؟
 الف- درب کیک را برداشته و داخل آن را با بسنی پر میکنیم
 ب- روی کیک را بستنی پر میکنیم
 ج- ما بین کیک قرار داده
 د- با مایه کیک مخلوط می کنیم
- ۲۱- در تهیه تارت میزان کره تقریبامیزان آرد است؟
 الف- نصف
 ب- دو برابر
 ج- مساوی
 د- سه برابر
- ۲۲- بهترین سس برای بستنی سوخاری چیست؟
 الف- خامه- شیر
 ب- خامه - عسل
 ج- خامه - پودر قند
 د- خامه - شکر کارامل شده
- ۲۳- پای سیب چیست؟
 الف- دسری از ترکیب خامه و ژله
 ب- دسری از ترکیب سیب و ژله
 ج- دسری از ترکیب خمیر پای و سیب
 د- دسری ترکیب از خمیر تارت و ژله
- ۲۴- قالب دسر را قبل ریختن مایع
 الف- با آب داغ می شوریم



- ب - با یخ پر می کنیم
- ج - چرب می کنیم
- د - تخم مرغ می زنیم
- 25- از روش سنسوار در کدام قالب ها استفاده می شود؟

- الف - روحی
- ب - پلاستیکی
- ج - سیلیکونی
- د - فلزی

- 26- برای برگرداندن دسر قالب را چند ثانیه در آب جوش قرار می دهیم؟
- الف - ۱۵ الی ۲۰
- ب - ۲۰ تا ۲۵
- ج - ۱۰۰ تا ۲۰
- د - ۲۵ تا ۴۰

- 27- دلیل مرطوب کردن کف ظرف سرو چیست؟

- الف - دسر به راحتی حرکت کند
- ب - دسر به ظرف بچسبید
- ج - دسر سفت شود
- د - دسر نرم شود

- 28- دلیل شکستن دسر هنگام خارج کردن از قالب چیست؟

- الف - مایه داخل قالب کم باشد
- ب - دسر شل باشد
- ج - $\frac{2}{3}$ قالب پر شده باشد
- د - دسر ژلاتین داشته باشد

- 29- قالب گرد سوراخ دار برای چه دسرهایی هست؟

- الف - تارت و پای
- ب - باواریا
- ج - فرانسوی
- د - موس

- 30- گارنیش چیست؟

- الف - ماکتیل
- ب - نوشیدنی سرد
- ج - تزئین
- د - نوشیدنی گرم

- 31- هدف اصلی گارنیش چیست؟

- الف - برای ظاهر بهتر دسر، طعم، اشتها آور
- ب - برای به صرفه بودن دسر، اشتها آور
- ج - برای استفاده از مواد مازاد
- د - اشتها آور

- 32- از کدام قیف برای تزئین دسرها استفاده می شود؟

- الف - قیف کاغذ روغنی
- ب - قیف سیلیکونی
- ج - قیف نایلونی
- د - قیف برزنتی

- 33- در تزئین کرم پرتقال بهتر است از چه چیزی استفاده شود؟

- الف - آب پرتقال
- ب - عسل
- ج - خلال بادام
- د - خامه و پره های پرتقال

- 34- مدت نگهداری شیر بسته بندی شده چقدر است ؟

- الف - ۷ تا ۹ روز
- ب - ۹ تا ۱۱ روز
- ج - ۲ تا ۳ روز
- د - ۱۳ تا ۱۴ روز

- 35- یکی از عناصر مهم در صنعت دسر و بستنی است؟

- الف - کیفیت
- ب - کمیت
- ج - طعم و مزه
- د - بسته بندی مواد غذایی

- 36- در سرد ترین قسمت یخچال (۰ تا ۵ درجه سانتیگراد) چه غذاهایی باید نگهداری شود؟



الف - میوه جات
ب - غذاهای آماده مصرف
ج - سوسیس و کالباس
د - گوشت
37- بهترین بسته بندی دسر آماده مصرف است؟

الف - در یخچال
ب - در فریزر
ج - در ظرف دار و در یخچال
د - قسمت پایین یخچال
38- در فیلینگ تیرامیسو از چه موادی استفاده می شود؟
الف - پنیر ماسکار پونه، خامه قنادی، پودر قند، پودر ژلاتین
ب - پنیر ماسکار پونه، خامه قنادی، پودر قند
ج - پنیر تبریز، خامه قنادی، پودر قند، پودر ژلاتین
د - پنیر ماسکار پونه، پودر قند، پودر ژلاتین
39- پایه اصلی فیلینگ اهل کوخن چیست؟

الف - سیب و عسل
ب - سیب و خامه
ج - سیب و تخم مرغ
د - سیب و دارچین
40- در شارلوت راس شکلات از چه فیلینگی استفاده می شود؟
الف - موس شکلات
ب - باواریا
ج - بستنی
د - انواع مغزها

