



آشپزی‌های پایه

عنوان شغل:

آشپزی غذای فوری

کد شغل: ۵۱۲۰۱۲۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

تهیه انواع پیتزا

کد شایستگی: ۵۱۲۰۱۰۰۰۱۱

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

۱- آرد مناسب برای تهیه خمیر پیتزا

الف- آردخبازی

ب- آردغنی سازی شده

ج- آرد semolina

د- آرد سه صفر

۲- نام دیگر خمیر مایه چیست؟

الف- بیکینگ پودر

ب- لورشمیک

ج- جوش شیرین

د- کرم تار تار

۳- تفاوت خمیر پیتزای ایتالیایی و خمیر پیتزای امریکایی در چیست؟

الف- خمیر پیتزای ایتالیایی ضخامت کمتری دارد و تردتظر است ولی خمیر پیتزای امریکایی کمی ضخیم تر و نرم تر است

ب- هیچ تفاوتی با هم ندارند

ج- فقط سایز خمیر پیتزا ایتالیایی بزرگتر است

د- خمیر پیتزای ایتالیایی ضخیم تر و نرم تر است ولی خمیر پیتزای امریکایی ضخامت کمتری دارد و ترد تر است

۴- به چه دلیل بهتر است در خمیر پیتزاهای ایتالیایی از روغن زیتون استفاده کنیم؟

الف- خمیر را خوش عطر می کند

ب- خمیر را خوش مزه می کند

ج- خمیر را نرم تر می کند

د- خمیر را تردتر می کند

۵- کدام گزینه صحیح است؟

الف- اولین پیتزا در قرن ۲۰ میلادی در نیویورک طبخ شد

ب- اولین پیتزا در قرن ۲۱ میلادی در هامبورک طبخ شد

ج- اولین پیتزا در قرن ۱۷ میلادی در تگزاس طبخ شد

د- اولین پیتزا در قرن ۱۸ میلادی در ناپولی طبخ شد

۶- زمان استراحت خمیر پیتزا چقدر است؟

الف- ۴۵ دقیقه

ب- ۱۲۰ دقیقه

ج- ۳۰ دقیقه

د- ۹۰ دقیقه

۷- چه مدت می توان خمیر پیتزا را نگهداری کرد؟

الف- ۲ روز در داخل یخچال و ۲ ماه در فریزر نگهداری کرد

ب- ۳ روز در داخل یخچال و ۳ ماه در فریزر نگهداری کرد

ج- ۸ روز در داخل یخچال و ۸ ماه در فریزر نگهداری کرد

د- ۶ روز در داخل یخچال و ۶ ماه در فریزر نگهداری کرد

۸- چه فرایندی باعث می شود خمیر بوی الکل یا بوی ترش بدهد؟

- الف- زمانی که فرایند تخمیر بیش از حد باشد
- ب- زمانی که فرایند تخمیر کمتر از زمان مقرر باشد
- ج- زمان شروع تخمیر از اب سرد یخچالی استفاده کنیم
- د- زمان شروع تخمیر از اب جوش استفاده کنیم
- ۹- ظرف مناسب برای تهیه خمیر پیتزا کدام است؟

الف- پلاستیکی

ب- جنس ظرف مهم نیست

ج- شیشه ای یا استیل

د- چدنی

۱۰- مواد لازم برای خمیر پیتزای ایتالیایی کدام است؟

الف- آرد- تخم مرغ- روغن زیتون- خمیر مایه- شکر- نمک- شیر- کره

ب- آرد- روغن مایع- خمیر مایه- شکر- اب

ج- آرد- بیکینگ پودر- نمک- فلفل- شیر- کره

د- آرد- روغن کلزا- خمیر مایه- آب- بیکینگ پودر- بهبود دهنده

۱۱- سبزیجات مصرف شده در خمیر پیتزای رژیمی بهتر است سبزیجات باشد.

الف- ریز خرد شده

ب- خشک

ج- درشت خرد شده

د- معطر و تازه

۱۲- مواد لازم خمیر پیتزای امریکایی چیست؟

الف- آرد- شیر- اب- شکر- نمک- خمیر مایه- روغن

ب- آرد- کره- تخم مرغ- خمیر مایه- اب

ج- آرد- تخم مرغ- بیکینگ پودر- بهبود دهنده- شیر

د- آرد- آرد چاودار- نمک- فلفل- خمیر مایه- اب

۱۳- مواد لازم برای تهیه خمیر فوری کدام است؟

الف- آرد- خمیر مایه- اب- کره

ب- آرد- تخم مرغ- خمیر مایه- کره- اب

ج- آرد سه صفر- اب- بیکینگ پودر- نمک

د- آرد- بیکینگ پودر- روغن مایع- شیر- تخم مرغ

۱۴- کدامین گزینه برای مرینت کردن مرغ برای پیتزاها مناسب است؟

الف- سینه مرغ- نمک- سیر- خردل- خامه- آبلیمو- جعفری

ب- سینه مرغ- نمک- فلفل- روغن زیتون- آبلیمو

ج- سینه مرغ- نمک- آبلیمو- شوید

د- سینه مرغ- پیاز- سیر- آبلیمو- رزماری- ریحان- نمک

۱۵- چه نوع گوشتی برای پیتزای ناپلی استفاده میکنیم؟

الف- گوشت چرخ کرده و تفت داده



ب- فیله گوساله مزه دار شده

ج- پس گردن پخته شده وریش ریش شده

د- گوشت چرخکرده خام

۱۶- بهتر است میگو چند ساعت مرینت شود؟

الف- ۶ تا ۸ ساعت

ب- ۳ تا ۴ ساعت

ج- ۱ تا ۲ ساعت

د- ۱۲ ساعت

۱۷- مواد لازم برای مرینت کردن میگو چیست؟

الف- میگو- لیمو- روغن زیتون- سیر- اویشن- زیره- نمک

ب- میگو- زعفران- نمک

ج- میگو- پیاز- روغن زیتون- آبلیمو- نمک

د- میگو- خامه- سس- ورچستر- نمک

۱۸- جهت آماده سازی گوشت چرخکرده برای پیتزاهای ایتالیایی موادی رو که نیاز داریم عبارتند از.....

الف- گوشت چرخکرده - سیر- پیاز- قریز- کرفس- سلامی- سرکه- شکر- روغن زیتون- رب

ب- گوشت چرخکرده- پیاز- نمک- رب

ج- گوشت چرخکرده- پیاز- سیر- جعفری

د- گوشت چرخکرده- پیاز- پودر گردو- جوزبویا- رب

۱۹- برای آماده سازی قارچ برای انواع پیتزاها

الف- قارچ را رنده میکنیم

ب- قارچ را نگینی خرد می کنیم

ج- قارچ را با زردچوبه و کره اب پز می کنیم

د- قارچ را بلانچ می کنیم

۲۰- برای اینکه قارچ سیاه نشود بهتر با اغشته کنیم.

الف- آبلیمو

ب- سرکه سفید

ج- سرکه سیب

د- کره ذوب شده

۲۱- برای مرینت کردن بوقلمون چه مدت زمان لازم است؟

الف- ۱۲ ساعت

ب- ۱۰ ساعت

ج- ۲۴ ساعت

د- ۸ ساعت

۲۲- مواد لازم جهت مرینت کردن بوقلمون چیست؟

الف- سینه بوقلمون- نمک- فلفل- روغن زیتون- آبلیمو

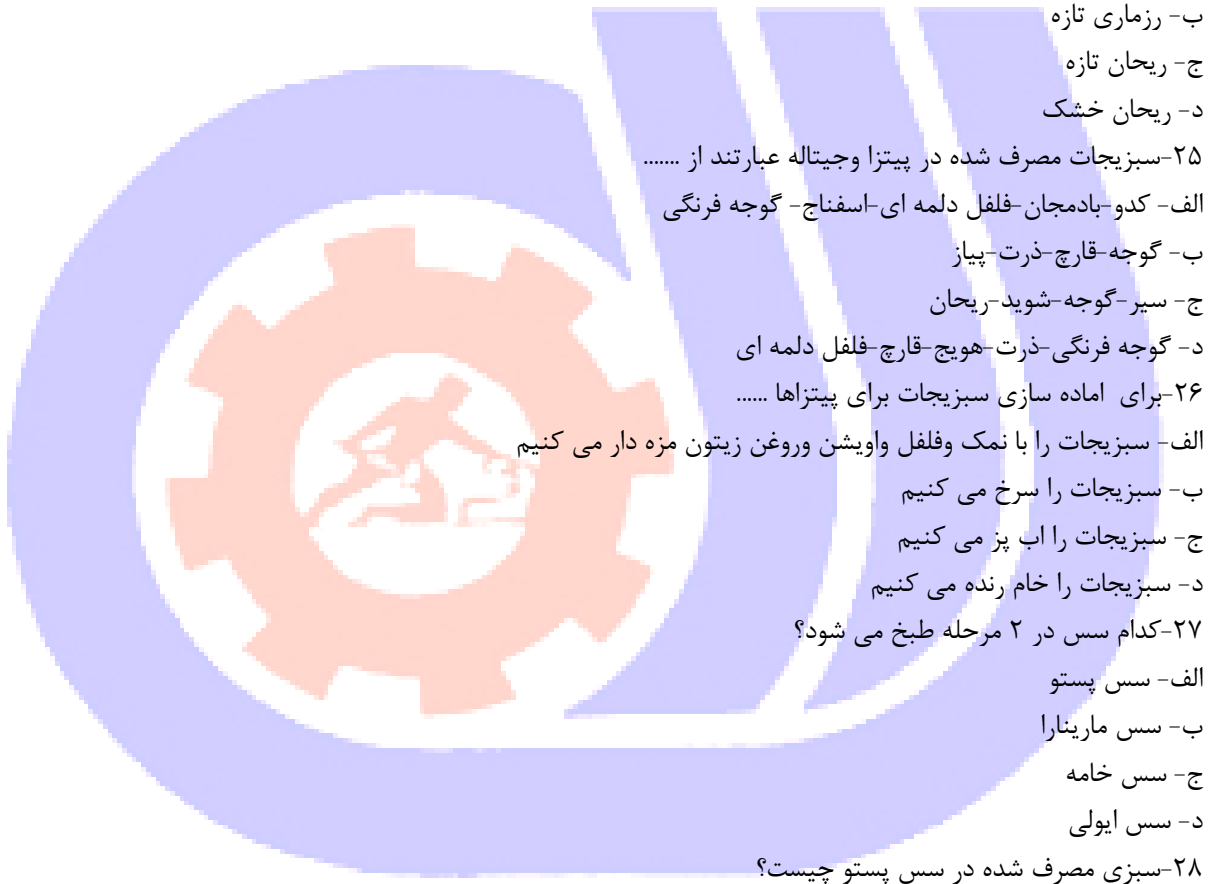
ب- فیله بوقلمون- پودر سیر- پودر پیاز- روغن کلزا- زیره- نمک- پاپریکا

- ج- فیله بوقلمون-آبلیمو-خامه-نمک-فلفل
 د- سینه بوقلمون-کرفس-پیاز-سیر-شیر-نمک-فلفل
 ۲۳-موادلازم جهت مرینت کردن فیله گوساله عبارتند از
 الف- فیله گوساله-روغن-سس ورچستر-سیر-جوزبویا-جعفری
 ب- فیله گوساله- جوزبویا-نمک-فلفل
 ج- فیله گوساله-اب-سس سویا-روغن زیتون
 د- فیله گوساله-نمک-فلفل
 ۲۴-سبزی مورد نیاز در پیتزا مارگاریتا چیست؟
 الف- رزماری خشک

- ب- رزماری تازه
 ج- ریحان تازه
 د- ریحان خشک
 ۲۵-سبزیجات مصرف شده در پیتزا وجیتاله عبارتند از
 الف- کدو-بادمجان-فلفل-دلمه ای-اسفناج-گوجه فرنگی
 ب- گوجه-قارچ-ذرت-پیاز
 ج- سیر-گوجه-شوید-ریحان
 د- گوجه فرنگی-ذرت-هویج-قارچ-فلفل-دلمه ای
 ۲۶-برای آماده سازی سبزیجات برای پیتزاها

- الف- سبزیجات را با نمک ولفل وواویشن وروغن زیتون مزه دار می کنیم
 ب- سبزیجات را سرخ می کنیم
 ج- سبزیجات را اب پز می کنیم
 د- سبزیجات را خام رنده می کنیم
 ۲۷-کدام سس در ۲ مرحله طبخ می شود؟
 الف- سس پستو
 ب- سس مارینارا
 ج- سس خامه
 د- سس ایولی
 ۲۸-سبزی مصرف شده در سس پستو چیست؟

- الف- ریحان
 ب- نعناع وشوید
 ج- رزماری وریحان
 د- شوید ورز ماری
 ۲۹-در تهیه سس پستو بهتر است از کدامین مغزها استفاده شود؟
 الف- فندقوق یا بادام
 ب- گردو یا بادام
 ج- پسته یا گردو



د- دانه کاج یا گردو

۳۰- مواد لازم برای تهیه سس مارینارا عبارتند از

الف- فلفل دلمه ای- گوجه فرنگی- کرفس- پیاز- سیر- ریحان- سس گوجه فرنگی- سرکه- شکر

ب- گوجه فرنگی- سیر- پیاز- اویشن- ریحان- جعفری- سرکه- شکر- نمک- فلفل

ج- گوجه فرنگی- گشنیز- نمک- فلفل- اویشن- سرکه- شکر- سس خردل

د- خامه- نمک- فلفل- گشنیز- شوید- سرکه- گوجه فرنگی- هویج- پیاز

۳۱- کدام سس به عنوان سس کف پیتزا(روی خمیر) استفاده می شود؟

الف- مارینارا

ب- سس ایولی

ج- سس گرین

د- سس خامه

۳۲- کدامین سس برای ترد شدن روی خمیرهای نازک مورد استفاده قرار می گیرد؟

الف- سس کره و پیازچه

ب- سس ایولی

ج- سس سفید

د- وینی گریت

۳۳- مواد لازم جهت تهیه سس سیر عبارتند از

الف- سیر- آرد- کره- شیر- خامه

ب- کره- جعفری- سیر- ریحان

ج- سیر- سس گوجه فرنگی- جوزبویا

د- کره- سس خردل- خامه- سیر- شوید

۳۴- نام دیگر سس سفید چیست؟

الف- سس بشامل

ب- سس خامه

ج- سس سیر

د- سس مایونز

۳۵- در سس سالسا گوجه فرنگی ها را چگونه استفاده می کنیم؟

الف- کبابی

ب- رنده شده خام

ج- رنده شده و تفت داده

د- فیله گوجه فرنگی خرد شده

۳۶- مواد لازم سس گشنیز عبارتند از

الف- سیر- گردو- گشنیز- نمک- فلفل قرمز خرد شده

ب- گشنیز- گوجه فرنگی- روغن- کره- نمک- فلفل

ج- کره- شیر- آرد- خامه- گشنیز- سیر- نمک- فلفل

د- روغن زیتون- گشنیز- خامه- ریحان- بادام هندی- نمک- فلفل



۳۷- تخم مرغ در سس ایولی به چه صورت مورد استفاده قرار می گیرد؟

الف- زرده تخم مرغ خام

ب- سفیده تخم مرغ فرم گرفته

ج- زرده تخم مرغ آب پز شده

د- تخم مرغ آب پز رنده شده

۳۸- سبزیجات در سس گرینمورد استفاده قرار می گیرد.

الف- خردشده و تفت داده

ب- خام

ج- بخار پز شده

د- سرخ شده با سیر و کره

۳۹- سس گرین به عنوان سسپیتزاها مورد استفاده قرار می گیرد.

الف- رویه

ب- کف

ج- تاپینگ

د- خمیر

۴۰- پیتزاهای ایتالیایی معمولا در قالبطبخ می شود.

الف- ۳۲ سانتی

ب- ۲۳ سانتی

ج- ۴۲ سانتی

د- ۲۵ سانتی

۴۱- وزن خمیر برای پیتزاهای ایتالیاییتا..... گرم است.

الف- ۱۰۰ تا ۱۵۰

ب- ۲۰۰ تا ۲۵۰

ج- ۳۰۰ تا ۳۵۰

د- ۸۰ تا ۱۲۰

۴۲- خمیر پیتزا در یخچال در چه دمایی قابل نگهداری است؟

الف- ۵ تا ۰ درجه

ب- ۶ تا ۷ درجه

ج- منفی ۲ تا منفی ۴ درجه

د- منفی ۲۰ درجه

۴۳- چانه های خمیر روی یا پهن می شود.

الف- صفحه پالچ-قالب

ب- کاغذ روغنی-کاغذ الومنیوم

ج- سینی-صفحه پلاستیکی

د- کاغذ فویل-قالب

۴۴- لبه های خمیر ایتالیایی و لبه های خمیر امریکایی است.



الف- نازک-ضخیم

ب- ضخیم-ضخیم

ج- نازک-نازک

د- ضخیم-نازک

۴۵- برای تردتر شدن لبه پیتزاها از چه ترفندی استفاده می کنیم؟

الف- روی لبه های خمیر کنجد می پاشیم

ب- پنیر پارمسان روی لبه های خمیر می ریزیم

ج- اب روی لبه های خمیراسپری می کنیم

د- کره ذوب شده روی لبه های خمیر می مالیم

۴۶- در کدام پیتزاها بهتراست خمیر با دست باز شود؟

الف- پیتزاهای ایتالیایی

ب- پیتزاهای امریکایی

ج- پیتزاسیسیلی

د- مینی پیتزاها

۴۷- معمولا پیتزاهای امریکایی در قالبطبخ می شوند.

الف- ۲۷ سانتی

ب- ۳۰ سانتی

ج- ۳۲ سانتی

د- ۲۱ سانتی

۴۸- وزن خمیرهای امریکایی برای هر قالب

الف- ۲۲۰ تا ۲۴۰ گرم

ب- ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم

ج- ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم

د- ۸۰ تا ۱۰۰ گرم

۴۹- پنیر پروسس گرم چربی دارد.

الف- ۲۰

ب- ۱۴

ج- ۲۸

د- ۱۵

۵۰- پنیر پروسس چند درصد نمک دارد؟

الف- ۱

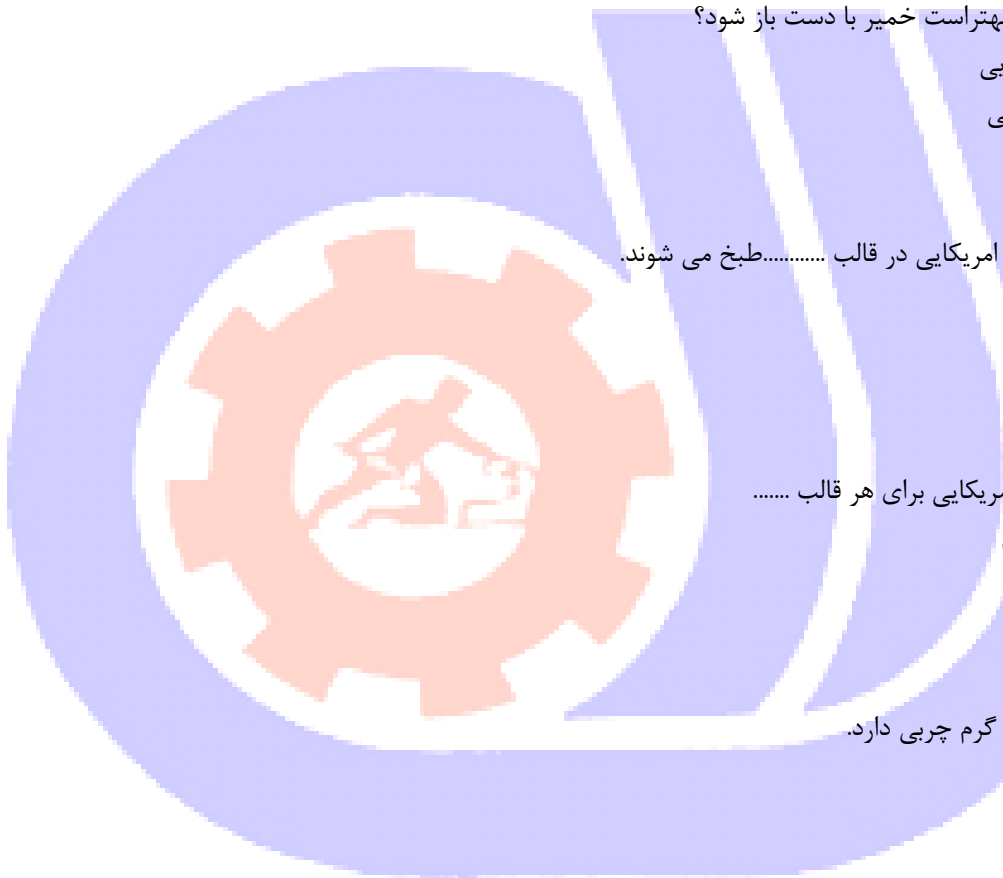
ب- ۲

ج- ۵

د- ۱۰

۵۱- در چید مان پیتزاها چند گرم سس روی خمیر پهن می شود؟

الف- ۲۵



ب- ۳۵

ج- ۴۵

د- ۵۵

۵۲- در چیدمان پیتزا مارگاریتا
الف- خمیر-سس-پنیر-حلقه های گوجه-ریحان

ب- خمیر-سس-پنیر-حلقه گوجه-ریحان خشک-رزمازی-ذرت

ج- خمیر-سس-حلقه گوجه-ریحان-پنیر-ذرت-قارچ

د- خمیر-سس-گوجه مینیاتوری-ریحان خشک-پنیر-پیرونی

۵۳- برای کش دار شدن پنیر پیتزا بهتر است
الف- روی پنیر اب اسپری کنید بلا فاصله در فر قرار دهید

ب- از پنیر رنده شده سرد استفاده کنید

ج- از پنیر رنده شده گرم استفاده کنید

د- روی پنیر روغن مایع اسپری کنید

۵۴- در چیدمان پیتزا ناپلی از و قارچ و سیر و پنیر و سس استفاده می شود.
الف- فیله مرغ سوخاری

ب- فیله مرغ مزه دار شده

ج- گوشت چرخ کرده

د- فیله گوساله مزه دار شده

۵۵- در چیدمان پیتزا چها فصل از کدام سس ها استفاده می کنیم؟
الف- سس مارینارا-سس پستو-سس سیر-سس سفید

ب- سس مارینارا-سس گوجه-سس ایولی-سس خامه

ج- فقط سس مارینارا

د- فقط سس کچاپ تند

۵۶- مواد لازم برای چیدمان پیتزا مکزیکاتو چیست؟
الف- پنیر-سس گوجه امریکایی-سوسیس رنده شده-پیرونی-گوجه-لفل دلمه ای

ب- پنیر-سس مارینارا-پیرونی-بادمجان-لفل دلمه ای

ج- پنیر-سس گوجه-سوسیس-گوجه-لفل دلمه ای-گوشت چرخ کرده

د- پنیر-سس خامه-مرغ-قارچ-ذرت-زیتون

۵۷- برای چیدمان پیتزاهای ایتالیایی چند گرم پنیر نیاز داریم؟
الف- ۸۰ گرم

ب- ۱۵۰ گرم

ج- ۱۰۰ گرم

د- ۲۰۰ گرم

۵۸- پنیر موزارلا در نوع پر چرب درصد چربی و درصد پروتئین دارد.
الف- ۲۲ درصد چربی - ۱۷ درصد پروتئین

ب- ۴۰ درصد چربی - ۲۰ درصد پروتئین

ج- ۳۰ درصد چربی-۱۲ درصد پروتئین

د- ۵۰ درصد چربی-۱۰ درصد پروتئین

۵۹-درچیدمان پیتزا دیابلو مرغ را به چه صورت روی پیتزا می چینیم؟

الف- فیله مرغ سوخاری

ب- فیله مرغ مزه دارشده

ج- مرغ آبپز شده و ریش ریش شده

د- مرغ خام چرخ شده

۶۰-در چیدمان پیتزا دیابلو بهتر است از کدام سس استفاده شود؟

الف- سس سفید

ب- سس مارینارا

ج- سس گوجه

د- سس سالسا

۶۱-در چیدمان کدامیک از پیتزاها پنیر در ۲مرحله اضافه می شود؟

الف- پیتزاهای ایتالیایی

ب- پیتزا های فوری

ج- پیتزاهای امریکایی

د- همه پیتزاها

۶۲-در پیتزا مخلوط سوسیس به چه شکل روی پیتزا چیده می شود؟

الف- رنده شده خام

ب- حلقه حلقه اسلایس شده خام

ج- رنده شده وتفت داده

د- سوسیس اضافه نمی شود

۶۳-موادلازم برای چیدمان پیتزا پپرونی کدام است؟

الف- خمیر -سس-پنیر-پپرونی

ب- خمیر -سس-پنیر-سوسیس رنده شده-ذرت-ژامبون

ج- خمیر-پنیر-ژامبون-پپرونی

د- خمیر-پپرونی-فلفل دلمه ای-گوجه فرنگی-ریحان-رزماري

۶۴-درپیتزا مارگاریتا گوجه فرنگی به چه شکل مصرف می شود؟

الف- خام اسلایس شده

ب- رنده شده خام

ج- فیله گوجه فرنگی تفت داده

د- گوجه خشک

۶۵-مناسب ترین دما برای پخت پیتزا چیست؟

الف- ۱۷۵ درجه

ب- ۱۹۰ درجه

ج- ۲۰۰ درجه



د- ۲۴۰ درجه

۶۶- برای پخت پیتزا در فرهای خانگی را روشن می کنیم

الف- هم پایین وهم گریل

ب- فقط گریل

ج- فقط پایین

د- ظرف بخار اب قرار داده و گریل

۶۷- برای پخت پیتزا در فرهای گازی خانگی بهتر است

الف- ۵ دقیقه اول پیتزا رادر کف فرقرار دهیم بعد درطبقه وسط طبخ شود

ب- درطبقه بالا طبخ شود

ج- ۱۰ دقیقه در طبقه وسط بعد ۵ دقیقه در طبقه بالا

د- با دمای بالا در طبقه وسط طبخ شود

۶۸- دلیل سفت شدن خمیر پیتزا بعد طبخ چیست؟

الف- تخمیر بیش از حد خمیر

ب- طبخ طولانی پیتزا

ج- عدم تخمیر خمیر

د- طبخ بادمای بالا

۶۹- برای پخت پیتزا فر نیاز به پیش گرمایش دارد؟

الف- بله با درجه بالا فر باید داغ باشد

ب- نیاز به پیش گرمایش نیست

ج- دمای فر پایین باشد

د- پیتزا در فر سرد ولی با دمای بالا طبخ می شود

۷۰- برای پخت پیتزا در حجم بالا فر بهترین گزینه است.

الف- ریلی

ب- برقی

ج- گازی

د- توستر

۷۱- مدت زمان برای طبخ پیتزا چند دقیقه است؟

الف- ۸ تا ۱۰ دقیقه

ب- ۱۵ تا ۲۰ دقیقه

ج- ۳۰ تا ۲۵ دقیقه

د- ۵ تا ۷ دقیقه

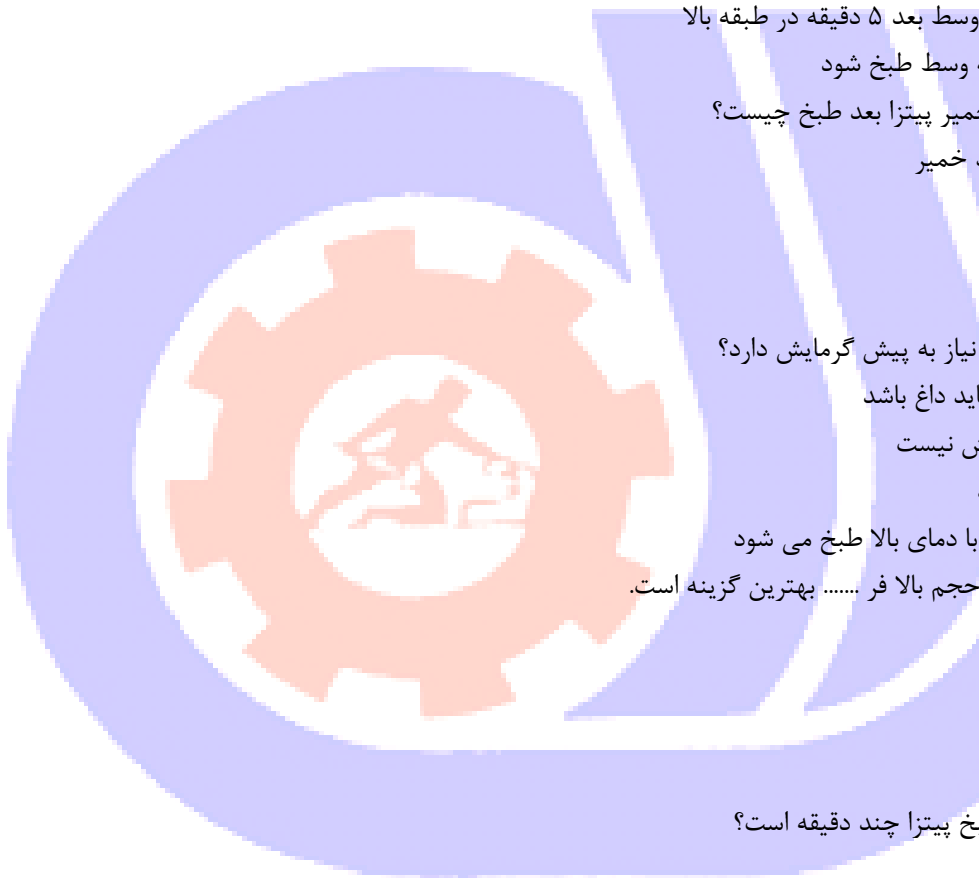
۷۲- با چه وسیله ای پیتزا را از فر بیرون می اورند؟

الف- انبر

ب- دستکش

ج- دستگیره

د- دستمال



۷۳- کدام پیتزا به شکل نیم ماه است؟

الف- کالزونه

ب- چانو

ج- امریکانو

د- اپاچینو

۷۴- دلیل سوراخ کردن خمیر با چنگال پیتزا چیست؟

الف- پف نکند

ب- یک دست بپزد

ج- نیاز نیست خمیر سوراخ شود

د- خمیر نفس بکشد و خشک نشود

۷۵- جنس جعبه های پیتزا بهتر است

الف- جنس کرافت باشد

ب- پلاستیکی باشد

ج- الومنیومی باشد

د- کاغذی باشد

۷۶- جنس داخل جعبه های پیتزا است.

الف- لمینت

ب- ایندبرد

ج- الومنیومی

د- فلوت

۷۷- به چه دلیل از رنگ قرمز برای بسته بندی پنیر پیتزاها استفاده می کنند؟

الف- برانگیختن اشتها

ب- زیبایی

ج- جذابیت بصری

د- حفظ ماندگاری

۷۸- در بسته بندی پنیرها استفاده از لفاف پلاستیکی ۳ لایه به منظور چیست؟

الف- رعایت بهداشت و حفظ تازگی پنیر

ب- جذابیت ظاهری

ج- استحکام

د- مقاومت

۷۹- جنس بسته پنیر با نایلون از جنس است.

الف- متالیز

ب- مقوایی

ج- فلوت

د- ایندبرد

۸۰- کارگاه هایی که وسایل و محصولات بیشتر در معرض حریق می باشد مصالح بهتر است از چه جنسی باشد؟



الف- چوبی

ب- نسوز

ج- پلاستیکی

د- فلزی

۸۱- ابعاد جعبه پیتزا ایتالیایی چقدر است؟

الف- ۳۴در۳۴-۵

ب- ۳۰در۳۰-۵

ج- ۲۷در۲۷-۵

د- ۴۰در۴۰-۵

۸۲- بارزترین مشخصه یک جعبه پیتزای ایده ال چیست؟

الف- مقاوم در برابر حرارت

ب- ظاهری زیبا

ج- ارزان بودن

د- سبک بودن

۸۳- بلانچ کردن یعنی

الف- غیر فعال کردن انزیم

ب- بخارپز کردن

ج- بن ماری کردن

د- تفت دادن

۸۴- به چه منظور موادغذایی را بسته بندی می کنیم؟

الف- جلوگیری از آلودگی مجدد

ب- جذابیت ظاهری

ج- سهولت در حمل

د- برانگیختن اشتها

۸۵- قدیمی ترین روش نگهداری مواد است.

الف- خشک کردن

ب- فریز کردن

ج- حرارت دادن

د- بسته بندی کردن

