



۱	چای به علت داشتن چه ماده ای باعث اختلال در جذب آهن می شود؟ (توانایی نکات ایمنی) الف) کافئین ب) فلوئور ج) تانن د) سئین
۲	چای چه تأثیری بر روی دستگاه گوارش دارد؟ (توانایی نکات ایمنی) الف) مدت توقف غذا در معده را طولانی‌میکند. ب) مدت توقف غذا در معده را کوتاه‌میکند. ج) هضم غذا در معده را سریع تر میکند. د) ترشحات معده را بیشتر میکند.
۳	خامه سفت را تا چند ماه با کیفیت خوب می توان در فریزر کوتاه نگهداری کرد؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) ۱ ماه ب) ۳ ماه ج) ۴ تا ۶ ماه د) ۸ ماه
۴	در تهیه میلکشیک توت فرنگی تمام مواد در مخلوط کن ریخته می شود به جز (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) شکر ب) بستنیوانیلی ج) یخ د) شیر
۵	پایه پارفه چیست؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) مخلوطی از شیر و سس شکلات می باشد و یکدسر مناسب برای مهمانیهاست. ب) مخلوطی از چند نوع میوه ترش و شیرینی با آب میوه است. ج) مخلوطی از بستنی و یخ خردشده و پودر میوه و کمی آب میوه و شکر است. د) مخلوطی از بستنی و ژله می باشد که پس از آماده شدن داخل خمیر پخته و خنک میریزند.
۶	منظور از آب میوه های تگری چیست؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) همان فرافه است. ب) همان کوکتل است. ج) مخلوطی از میوه ی مخلوط شده با پودر یخ است. د) همان پایه پارفه است.
۷	در تهیه توت فرنگی تگری در ابتدا درجه ی مخلوط کن را چگونه تنظیم میکنیم؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) ابتدا آن را با سرعت کم روشن میکنیم سپس سرعت را تند میکنیم. ب) ابتدا آن را با درجه ی تند روشن میکنیم سپس سرعت را کم میکنیم. ج) آن را یک بار با سرعت کم روشن میکنیم سپس خاموش میکنیم. د) آن را ابتدا با درجه ی متوسط و بعد سرعت آن را تند میکنیم.
۸	کدام گزینه در مورد تهیه ی بستنی میوه ای صحیح است؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) این بستنی مانند بستنی شاه توت، بستن یتمشک و بستنی پرتقالی تهیه می شود. ب) این بستنی مانند بستنی وانیلی تهیه می شود. ج) این بستنی مانند بستنی چهار طبقه ی ایتالیایی تهیه می شود. د) همان بستنی میوه ای است
۹	معمولاً با انواع میلکشیک ها چه چیزی مصرف می شود؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) بیسکویت ب) بستنی ج) قهوه د) ژله
۱۰	یک نوع نوشیدنی است که از مخلوط کردن بستنی، یخ خرد شده، پودر میوه، کمی آب میوه، شکر، کمپوت، پوره ی میوه و شیر تهیه می شود مربوط به کدامیک از گزینه های زیر است؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) کوکتل ها ب) میلکشیک ها ج) فرافه ها د) فروتشیک ها
۱۱	در کوکتل ها بیشتر از چه چیزهایی استفاده می شود؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) سودا یا آب معدنی گاز دار ب) آب جوش و شکر ج) بستنی وانیلی و شکر د) سس شکلات و شیر خنک
۱۲	در کافی شاپ ها نکته ای که در مورد مصرف بستنی رعایت می شود چیست؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) بیشتر از بستنی هایستنی استفاده می شود. ب) بیشتر از بستنی های لیتری استفاده می شود. ج) بیشتر از بستنیهای میوه ای استفاده می شود. د) گزینه ی الف و ج
۱۳	در تهیه ی پایه پارفه ی توت فرنگی برای غلیظ شدن پودر ژله ای که در آب جوش ریخته و آب سرد هم به آن اضافه شده چه باید کرد؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) آن را روی حرارت ملایم اجاق مرتب هم میزنیم تا غلیظ شود. ب) آن را روی ظرف یخ مرتب هم میزنیم. ج) آن را روی ظرف آب جوش مرتب میزنیم.



	(د) به آن خامه ی شیرین شده اضافه کرده و مرتب هم میزنیم تا غلیظ شود .
۱۴	در تهیه ی مولا شکلات سیاه و سفید ، شکلات ها را چگونه ذوب میکنیم؟(توانایی دسرهای بستنی) (الف) شکلات سیاه و سفید را داخل ظرفی ریخته و با مخلوط همزن میزنیم تا ذوب شود . (ب) شکلات سیاه را با یک قاشق شیر ذوب میکنیم و شکلات سفید را روی حرارت ملایم ذوب میکنیم . (ج) شکلات سیاه و شیر را روی حرارت ملایم ذوب میکنیم و شکلات سفید را با یک قاشق شیر ذوب میکنیم هر یک را به طرف های جدا میریزیم . (د) شکلات سیاه و سفید هر دو به یک طریق تهیه می گردد.
۱۵	گاناش در چه موقعی قابل مصرف است؟(توانایی دسرهای بستنی) (الف) به صورت داغ قابل استفاده است . (ب) پس از کمی خنک شدن قابل مصرف می باشد . (ج) پس از منجمد شدن آماده مصرف می باشد . (د) فرقی ندارد
۱۶	کدامیک از گزینه های زیر یکی از مواد لازم مشترک برای تهیه ی کیک شکلات و کیک ماریسیپان - پرتقال و کیک بستنی را شامل می شود ؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) (الف) تخم مرغ (ب) آب پرتقال (ج) روغن مایع (د) وانیل
۱۷	کوکتل میوه جات و بستنی و سس خامه یا شربت رادر چه صورتی می توان به عنوان سالاد میوه مصرف کرد؟(توانایی دسرهای بستنی) (الف) بدون سس خامه (ب) بدون شربت (ج) بدون بستنی (د) بدون پودر قند
۱۸	در تارت میوه اگر خمیر مخلوط حالت خمیر نداشت چه چیزهایی را باید به آن اضافه مرد تا حالت خمیری برای آن حاصل شود؟(توانایی دسرهای بستنی) (الف) ژله ی بی رنگ (ب) زرده ی تخم مرغ (ج) آب سرد (د) کمی شیر یا ماست
۱۹	در تهیه ی میلکشیک در مخلوط کردن مواد لازم آن چه مسئله ای را باید رعایت کرد؟(توانایی نوشیدنی های شیری) (الف) تمام مواد لازم را که شامل شیر ، بستنی و پوره یا آب میوه است یک جا در مخلوط کن ریخته شود و بعد آن را روشن می کنیم . (ب) مواد کم کم به شیر اضافه میکنیم . (ج) ابتدا شیر و بستنی را خوب هم میزنیم سپس پوره یا آب میوه را به آن اضافه میکنیم . (د) تمام مواد لازم به جز آب میوه را مطابق دستورالعمل میلکشیک در مخلوط کن ریخته و خوب مخلوط میکنیم .
۲۰	در تهیه کرم کاستارد برای غلیظ شدن مواد مخلوط شده : (توانایی دسرهای بستنی) (الف) باید آن را روی ظرفی پر یخ قرار دهیم و مرتب هم زنیم . (ب) آن را روی ظرف آب جوش مرتب هم زنیم . (ج) آن را روی حرارت ملایم قرار دهیم و مرتب هم زنیم . (د) به آن یک قاشق سوپ خوری شکر اضافه کنیم و بگذاریم خنک شود .
۲۱	در تهیه کافه گلاسه برای اینکه سس نسکافه موقع جوشیدن تلخ نشود چه باید کرد؟(توانایی نوشیدنی های قهوه فوری) (الف) آب و شکر را بجوشانیم تا غلظت بگیرد سپس قهوه را در آن میریزیم تا یک جوش بخورد و بعد آن را خاموش میکنیم . (ب) شیر و شکر را میجوشانیم تا غلظت بگیرد بعد قهوه را در آن میریزیم و میگذاریم خوب بجوشد . (ج) آب جوش را به قهوه ی فوری روی حرارت قرار میدهیم سپس شکر را به آن اضافه میکنیم و میگذاریم خنک شود . (د) شکر و بستنی وانیلی را با هم مخلوط کرده سپس قهوه فوری را در آن میریزیم روی حرارت قرار میدهیم تا یک جوش بخورد و بعد آن را خاموش میکنیم .
۲۲	کدامیک از گزینه های زیر جزء مواد لازم برای تهیه ی میلک شیک شکلات است ؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) (الف) شیر ، بستنی وانیلی ، سس شکلات (ب) شیر ، شکر ، بستنی شکلات (ج) شکر ، بستنی شکلاتی ، سس شکلات (د) شیر ، بستنی شکلاتی ، قالب های ریزیک
۲۳	در صورت غلیظ بودن کیوی گلاسه چه چیزی باید به آن اضافه کرد؟(توانایی نوشیدنی های تگری) (الف) مقداری ژله ی سبز (ب) کمی آب سرد (ج) بستنی وانیلی (د) مقداری خرده یخ
۲۴	زمان بخت کیک پرتقال چقدر است؟(توانایی دسرهای بستنی) (الف) ۱۵ الی ۲۰ دقیقه (ب) ۲۰ الی ۳۰ دقیقه (ج) ۴۵ الی ۶۰ دقیقه (د) یک ساعت الی یک ساعت و نیم
۲۵	برای تزئین پوره سیب و گیللاس از چه موادی استفاده میکنیم؟(توانایی نوشیدنی های تگری) (الف) پودر پسته و شکر (ب) کاکائو رنده شده (ج) شکر و دارچین (د) دانه های گیللاس



۲۶	در پوره ی سیب و گیلان از چه موادی استفاده نمی شود؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) هل ب) دارچین ج) جوز د) وانیل
۲۷	با قالب ژله چگونه ژله ی خود را خارج کنیم؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) با آب گرم در اطراف قالب و برگرداندن آن ب) با آب سرد در اطراف قالب و برگرداندن آن ج) با برگرداندن قالب روی آب گرم د) با برگرداندن قالب روی آب سرد
۲۸	برای تزئین پوره گلابی از چه چیزی استفاده نمی شود؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) ماست ب) عسل ج) خرده کیک د) گلابی
۲۹	مواد تشکیل دهنده تیرامیسو کدام گزینه است؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) سس شکلات- شیر- یخ ب) گلابی- ماست- یخ ج) شیر- توت فرنگی د) پنیر خامه ای- جوز
۳۰	پوره ها را به چه صورت باید مصرف کرد؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) گرم ب) فرقی نمیکنند ج) داغ د) خنک
۳۱	مواد لازم برای تهیه ی کرم قهوه چیست؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) شیر ، زرده ی تخم مرغ ، نسکافه ، وانیل ، شکر ، خامه ، پودر ژلاتین ب) سفیده ی تخم مرغ ، نسکافه ، شیر ، وانیل ، شکر ، خامه ، پودر ژلاتین ج) سفیده ی تخم مرغ ، قهوه ، شیر ، شکر ، وانیل ، خامه ، پودر ژلاتین د) شیر ، تخم مرغ ، قهوه ، شکر ، وانیل ، خامه ، پودر ژلاتین
۳۲	از کدام پودرها در پوره ی کیوی و لیمو ترش استفاده می شود؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) جوز و دارچین ب) هل و دارچین ج) وانیل و دارچین د) جوز و هل
۳۳	میوه های تشکیل دهنده ی پوره میوه های مخلوط کدامند؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) انبه- کیوی- هلو- توت فرنگی ب) انبه- موز- سیب- توت ج) انبه- هلو- توت- موز د) موز- کیوی- انبه- هلو
۳۴	در پوره سالاد میوه از چه نوع میوه های استفاده نمی شود؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) آناناس ب) توت فرنگی ج) موز د) کیوی
۳۵	در پوره انبه و پرتقال از چه پورده ی برای تزئین استفاده می شود؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) هل ب) دارچین ج) جوز د) شکلات
۳۶	تزئین پیچمللمبا کدام است؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) ابریشم کارامل ب) کرم کارامل ج) کرم شکلات د) سس شکلات
۳۷	انواع بستنی هایی که نمی توان در کیک بستنی قرار داد کدام ها هستند؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) بستنی وانیلی ب) بستنی شکلاتی ج) بستنی توت فرنگی د) بستنی سنتی
۳۸	مواد لازم در تهیه ی سس کباب میوه کدامند؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) آب کمپوت هلو + نشاسته ذرت + کمپوت هلو زعفرانه ب) آب کمپوت هلو + آرد + کمپوت هلو زعفرانه ج) آب کمپوت هلو + آب + نشاسته ذرت + آب کمپوت هلو + شیر + نشاسته ذرت
۳۹	تزئین کیک شکلاتی با چیست؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) پودر نارگیل ب) گاناش ج) پودر ژله د) خامه
۴۰	زمان ماندن مواد مارش مالا در یخچال چقدر است؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) ۱ ساعت ب) ۲ ساعت ج) ۱ ساعت و نیم د) ۲ ساعت و نیم

حرفه: متصدی کافی شاپ
 کد استاندارد: ۵-۳۱/۳۳/۱/۲
 تعداد سوالات: ۳۰
 مدت پاسخگویی: ۶۰ دقیقه



«پاسخنامه»

د	ج	ب	الف		د	ج	ب	الف	
	█			۲۱		█			۱
█				۲۲			█		۲
█				۲۳		█			۳
	█			۲۴		█			۴
			█	۲۵	█				۵
			█	۲۶		█			۶
			█	۲۷			█		۷
			█	۲۸				█	۸
			█	۲۹			█		۹
█				۳۰		█			۱۰
			█	۳۱				█	۱۱
			█	۳۲			█		۱۲
		█		۳۳			█		۱۳
█				۳۴		█			۱۴
		█		۳۵			█		۱۵
			█	۳۶				█	۱۶
█				۳۷	█				۱۷
			█	۳۸				█	۱۸
		█		۳۹		█			۱۹
		█		۴۰				█	۲۰