

سؤالات آزمون شیرینی پزی درجه 1

تعداد سؤالات: 50 سؤال

مدت آموزش: ساعت

تعداد صفحه: 3 صفحه

60 دقیقه

مدت زمان :

- 1- برای آنکه پف سفیده در تهیه مرننگ نخواست به آن افزود
- الف: کرم تارتار ب: رداستار ج: خمیر مایه د: جوهر لیمو
- 2- مواردی که در خمیر پای سیب به کار برده می شود
- الف: آب - آرد - روغن - وانیل ب: آب - روغن - شیر - کره - آرد سفید
- ج: تخم مرغ - شیر - شکر - وانیل - آرد سفید د: تخم مرغ - آب - آرد - کره - پودر قند
- 3- مواد لازم شیک توت فرنگی :
- الف: آب - توت فرنگی - شیر خشک - شکر - نمک ب: آب - شیر - خامه - توت فرنگی
- ج: آب - توت فرنگی - شیر - یخ د: پودر قند - توت فرنگی - آب یا شیر
- 4- به اکلر با بستنی می گویند
- الف: پاری برست ب: پروفیتورول ج: اکلر قالبی د: اکلر میان تهی
- 5- در تهیه کیک پنیر از استفاده می شود
- الف: پنیر دانمارکی بدون نمک و خامه ب: پنیر فیلا فیلا ج: پنیر کشدار د: الف و ب
- 6- یک پیمانه آرد سفید برابر با است
- الف: 100 گرم ب: 125 گرم ج: 150 گرم د: 75 گرم
- 7- خمیر اکلر قالبی باید چگونه در قالب ریخت ؟
- الف: با دستگاه مخصوص اکلر ب: قاشق های بزرگ و گود
- ج: با قیف و ماسوره کنگره دار د: در قالب مخصوص آن را پهن می کنیم

8- مواد لازم جهت تهیه مرنک های کوچک تک نفره :

الف: سفیده تخم مرغ- وانیل- شکر- کرم تارتار
ب: سفیده تخم مرغ- شکر- کره- آب لیمو

ج: سفیده تخم مرغ- رداستار- وانیل- شکر
د: سفیده تخم مرغ- وانیل- شکر

9- بهتراست کیک پنیر در تهیه گردد

الف: قالب کمربندی
ب: قالب تارت
ج: قالب مربع
د: قالب
های تک نفره

10- ضخامت خمیر شیرینی زبان به هنگام قالب زدن می باشد

الف: 2 سانت
ب: نیم سانت
ج: 4 سانت
د: 1 سانت

11- در تهیه شیرینی سیب با خمیر میل فوی سیبها باید چگونه آماده گردد؟

الف: سیبهای با پوست را حلقه کرده وسط آن را در می آوریم
ب: آنها را بدون پوست کرده وسط آنها را
در آورده و خرد می کنیم

ج: آنها را به شکل قاچ پرتقال در می آوریم
د: آنها را بدون پوست حلقه ای می کنیم

12- از چه نوع شیری در روی کیک پنیر با توت فرنگی استفاده می شود؟

الف: شیر داغ
ب: شیر سرد
ج: شیر ترش
د: شیر پرچرب

13- در انواع شیک از استفاده می شود

الف: شیر- خامه
ب: بستنی- خامه
ج: خامه- بستنی
د: شیر و بستنی

14- مواد مارسیپان را بنویسید :

الف: بادام- سفیده- شکر
ب: بادام- شکر- سفیده- پودر قند
ج: سفیده- کره- شکر
د: پودر قند- سفیده

15- در تهیه معجون باید.....

الف: تمام مواد را فقط با هم مخلوط کرد و درون لیوان که با بستنی پر کرده ایم ریخت

ب: نصفی از مواد را با مخلوط کن هم زده نصف دیگر را روی آن می ریزیم

ج: تمام مواد در مخلوط کن چند دقیقه مخلوط گردد

د: هیچکدام از مواد را نباید در مخلوط کن قرارداد

16- نکته مهم در خمیر هزار لا چیست ؟

الف: ضخامت خمیر همیشه در موقع باز کردن 3 سانت باشد
ب: ضخامت خمیر هر بار بیشتر از نیم سانت نباشد

ج: بستگی به نوع شیرینی ضخامت خمیر تغییر یابد
د: ضخامت خمیر هر بار بیشتر از یک سانت نباشد

17- انواع کیک هایی که با خامه و شکلات تزئین می گردد شامل کیک های است

الف: کره ای
ب: اسفنجی
ج: شیفون
د: پاند کیک

18- مصرف روغن صاف در خمیر هزارلا چگونه است ؟

الف: همراه با خمیر مخلوط گردد
ب: آن را رنده کرده در مرحله آخر به خمیر اضافه شود

ج: به شکل مربع در مرحله اول در وسط خمیر قرار گیرد
د: در ابتدا با آب روی گاز قرار گیرد

19- بهترین و مناسب ترین کرم در دسر تراافل انگلیسی چیست ؟

الف: کرم وانیلی
ب: کرم پاتی سیر
ج: کرم قندی یا کارامل
د: الف و ب

20- مواد جهت تزئین روی تارت بادام :

الف: کره- خلال بادام- عسل
ب: کرم پاتی سیر
ج: کرم قندی یا کارامل
د: الف و ب

21- هر یک پیمانه سفیده تخم مرغ برابر با چند سفیده است ؟

الف: 1 عدد
ب: 2 عدد
ج: 3 عدد

د: 4 عدد

22- پاری برست یعنی :

الف: اکلر با بستنی
ب: اکلر میان تهی
ج: شیرینی فرانسوی

د: شیرینی انگلیسی

23- کدامیک از شیرینی های زیر از خمیر ورقه ای استفاده می گردد؟

الف: ناپلئون
ب: قیفی
ج: والوان
د: همه

موارد

24- خمیر ورقه ای همان است

- الف: هزار لا
دانمارکی
25- کوکیز بادامی را چگونه باید قالب زد؟
الف: آن را با کارد به شکل مربع برید
ج: با انواع قالب های دستگاہ بیسکویت زنی
26- پولکی چگونه روی گاز قرار می گیرد؟
الف: با حرارت بن ماری
ب: درجه بسیار تند گاز
ج: حرارت ملایم گاز
د: حرارت متوسط
27- مواد لازم جهت خمیر ورقه ای :
الف: آب- آرد- روغن مایع- روغن صاف پودر قند
لیمو- روغن صاف- نمک
ج: زرده تخم مرغ- شیر- پودر قند- آرد سفید- نمک- روغن مایع- روغن صاف
تخم مرغ- جوهر لیمو- پودر قند
28- در انواع کیسل از استفاده می گردد
الف: نشاسته
ب: آرد سفید
ج: ژلاتین
د: آرد برنج
29- جهت تهیه شارولوت سیب مناسب ترین نوع ژله است
الف: ژله بی رنگ و توت فرنگی
ب: ژله گلابی و انبه
ج: ژله انگور یا قوتی
د: ژله سیب
30- از چه نوع کرمی در تهیه سوفله شکلات استفاده می شود؟
الف: کرم پاتی سیر
ب: کرم انگلیسی با شکلات
ج: شکلات شیری
د: کرم زرد
31- گاناج همان می باشد
الف: پای
ب: کیک شطرنجی
ج: کیک بستنی
د: کیک اسفنجی
32- کیسل چیست؟

الف: نوعی نوشیدنی ب: نوعی کیک
33- نام دیگر خمیر فوتیه چیست؟

الف: ورقه ای ب: بریوش ج: بریزه د: تارت

34- از مشخصات تخم مرغ تازه این است که وقتی در آب قرار می دهیم؟

الف: روی سطح آب قرار گیرد ب: ته ظرف آب بماند ج: وسط آب بماند
د: از سطح آب بالاتر نیاید

35- اضافه نمودن مواد معطر و مغز در پولکی چه زمانی است؟

الف: اواسط طبخ ب: اول طبخ ج: بعد از طبخ د: قبل از برداشتن
از روی گاز

36- مواد لازم جهت کوکیز ساده

الف: پودر قند- کره- تخم مرغ- وانیل- آرد سفید
قند- آرد سفید

ج: شکر- شیر- کره- تخم مرغ- آرد سفید
د: روغن جامد- سفیده تخم مرغ- آرد برنج- پودر
قند

37- مناسب ترین ظرف برای طبخ پای

الف: ظرف پیرکس گود ب: ظرف کم عمق
د: قالب میان تهی

38- جهت پوک شدن انواع نان های فانتزی از استفاده می کنیم

الف: جوش شیرین ب: خمیر مایه ج: بیکنینگ پودر د:
آگار آگار

39- مناسب ترین ظرف برای هم زدن خامه چیست؟

الف: ظروف فلزی ب: ظرف استیل ج: سرامیک د: پلاستیک

40- بیسکویت لیدی فینگر در کدامیک از دسرهای زیر استفاده می شود؟

الف: کوکیز ب: استرودل ج: شارلوت روس د: چیز
کیک

41- مواد درون کیک سیب نروژی :

الف: سیب- شکر- آب لیمو ترش- رنده پوست لیمو ترش
تخم مرغ

ج: سیب- شکر- آب- آب لیمو- رنده پوست لیمو ترش- اسانس پرتقال- نمک
دارچین

42- در توتک صبحانه از استفاده نمی شود

الف: آرد
ب: روغن
ج: نمک

د: شکر یا پودر قند

43- چه زمانی باید سس کارامل رابه کیک سیب با سس کارامل افزود؟

الف: بعد از افزودن آرد
ب: همزمان با افزودن شکر
ج: بعد از پخته شدن کیک
د: در کف قالب

ریخته مواد روی آن قرار گیرد

44- مواد لازم پولکی :

الف: اب- شکر- سرکه
ب: آب- شیر شکر- جوهر لیمو
ج: شکر- عسل- آب- سرکه
د: آب- شکر- شیر

45- خمیری که در کف شیرینی سنت انوره قرار می گیرد چیست ؟

الف: خمیر سنت انوره
ب: خمیر بریزه
ج: خمیر کلمی
د: خمیر بریوش

46- سفیده تخم مرغ چه مدت در یخچال قابل نگهداری است ؟

الف: یکروز
ب: دو روز
ج: یک هفته
د: یک ماه

47- لیدی فینگر یا

الف: بریوش
ب: بیسکویت قاشقی
ج: کوکیز

د: سیگارت

48- علت سیاه شدن آب میوه تازه

الف: به علت مانده بودن میوه
ب: اکسید شدن
ج: فاسد شدن

د: کپک زدن

49- مواد لازم آب نبات چوبی :

الف: شکر- آب- کرم تارتار- رنگ غذا- اسانس- جوهر لیمو
ب: شکر- آب- رنگ غذا- اسانس

ج: شکر - سرکه - آب - شربت کارامل

50- پای پارفه مخلوطی از است

الف: بستنی - خامه ژله میوه

د: بستنی ژله

ب: بستنی میوه

د: شکر - آب - آب لیمو

ج: میوه - خامه

موفق باشید

26- ج
27- ب
28- الف
29- الف
30- ب
31- ب
32- الف
33- الف
34- ب
35- د
36- الف
37- ج
38- ب
39- ب
40- ج
41- الف
42- د
43- ج
44- الف
45- ب
46- ج
47- ب
48- ب
49- الف
50- د

1- الف
2- ب
3- الف
4- ب
5- د
6- ب
7- ج
8- الف
9- الف
10- ب
11- ب
12- ج
13- د
14- ب
15- ج
16- د
17- ب
18- ج
19- د
20- ب
21- د
22- ب
23- د
24- الف
25- الف