

- 1- برای خمیرگیری بوسیله آب نرم (املاح کم)
- الف - مقدار نمک را بیشتر می کنیم  
ب- مقدار نمک را کم میکنیم  
ج- فرقی نمیکند  
د- هیچکدام
- 2- با افزایش جذب آب خمیر
- الف - فعالیت مخمر ها بیشتر می شود  
ب- مقدار گاز تولیدی افزایش می یابد  
ج- مواد معدنی بیشتری آزاد می شود  
د- هر سه مورد فوق
- 3- با افزایش سبوس در آرد
- الف- نشاسته بیشتری  
ب- گلوتن بیشتری  
ج- فعالیت آنزیمی بیشتر می شود  
د- مواد معدنی بیشتری
- 4- فعالیت آنزیمی در آرد بر اثر
- الف - فعالیت جوانه حاصل می شود  
ب- ژلاتینه شدن نشاسته حاصل می شود  
ج- رشد مخمر حاصل میشود  
د - هیچکدام
- 5- در اثر فعالیت جوانه در گندم مرطو و آرد حاصل از آن
- الف- خمیر سفت و نان مرغوبی بدست می آید  
ب- خمیر سفت و نان نامرغوبی بدست می آید  
ج- خمیر شل و نان مرغوبی بدست آید  
د- خمیر شل و نان نامرغوبی بدست می آید
- 6- در اثر نگهداری آرد بمدت طولانی در تابستان آرد
- الف- کپک می زند  
ب- بوی ترشیدگی میدهد  
ج- کلوخه می شود  
د- هر سه مورد فوق
- 7- برای گلوتن گیری از خمیر
- الف- خمیر را در آب حل می کنیم  
ب- خمیر را پخته و گلوتن آن را جدا می کنیم  
ج- خمیر را به آرامی زیر آب شسته و گلوتن آنرا جدا می کنیم  
د- هیچکدام
- 8- باید حداکثر رطوبت در آرد ..... درصد باشد
- الف- 5  
ب- 10  
ج- 14  
د- 20
- 9- آب سخت
- الف- دارای نمک و مواد معدنی زیاد است  
ب- دارای نمک و مواد معدنی کم است  
ج- دارای شن و ماسه می باشد  
د- دارای گل و لای میباشد
- 10- آب در خمیر سبب ..... می شود
- الف- جابجایی و تعادل داخلی  
ب- واکنش های شیمیایی و بیو شیمیایی  
ج- حلال و ماده تورم دهنده  
د- هر سه مورد فوق
- 11- روغن مقدار جذب آب در خمیر را ..... می کند
- الف- زیاد  
ب- کم  
ج- فرقی نمی کند  
د- هیچکدام
- 12- افزودن شیر به نان سبب ..... می شود
- الف- بهتر شدن رنگ نان  
ب- ارزش غذایی بالا  
ج- موارد الف و ب صحیح است  
د- شیرینی نان را بیشتر می کند
- 13- بازدهی خمیر یعنی
- الف- مقدار خمیر حاصل از 10 کیلو آرد  
ب- مقدار خمیر حاصل از 5 کیلو آرد  
ج- مقدار خمیر حاصل از 100 کیلو آرد  
د- مقدار خمیر حاصل از 1000 کیلو آرد
- 14- هرچه درجه استخراج آرد بیشتر باشد بازدهی خمیر
- الف- کم تر است  
ب- بیشتر است  
ج- فرقی نمیکند  
د- هیچکدام
- 15- فعالیت مخمر در خمیر شل
- الف- کند تر است  
ب- سریع تر است  
ج- فرقی نمی کند  
د- موارد الف و ب صحیح است
- 16- بیشترین زمان تخمیر در ..... صورت می گیرد
- الف- خمیر گیری  
ب- چانه گیری  
ج- اتاق تخمیر  
د- داخل فر

- 17- بازدهی خمیر بستگی به درصد بالای ..... دارد
- الف- نشاسته  
ج- سبوس  
د- ب و ج صحیح است  
ب- گلوتن
- 18- هرچه نان سنگین تر باشد خمیر آن باید ..... تهیه شود
- الف- سفت تر  
ج- نرم تر  
د- موارد ب و ج  
ب- شل تر
- 19- فعالیت آنزیمی در خمیر ..... بیشتر است
- الف- سفت  
ج- با گلوتن بالا  
د- یا نشاسته بالا  
ب- شل
- 20- مدت زمان تخمیر بستگی به میزان
- الف- مخمر - دمای محیط و مقدار آب دارد  
ب- گلوتن - نشاسته و مقدار آب دارد  
ج- سبوس - نشاسته و مقدار آب دارد  
د- موارد الف و ب صحیح است
- 21- هرچه سرعت زدن خمیر بیشتر باشد ، زمان خمیرگیری ..... است
- الف- بیشتر  
ب- کمتر  
ج- طولانی تر  
د- فرقی نمی کند
- 22- با ..... زمان استراحت خمیر ..... PH مقدار فتین ..... می یابد
- الف- کم شدن - کم شدن - کاهش  
ج- کم شدن - زیاد شدن - افزایش  
د- زیاد شدن - کم شدن - افزایش  
ب- زیاد شدن - کم شدن - کاهش
- 23- زمان تخمیر در کدام مرحله طولانی تر است
- الف- اولیه  
ب- ثانویه  
ج- نهایی  
د- هیچکدام
- 24- در استراحت مطلوب خمیر نتایج زیر حاصل می شود
- الف- سفتی خمیر - بیشتر شدن حجم خمیر  
ج- پوکی خمیر - بیشتر شدن حجم نان  
ب- سفتی خمیر - کمتر شدن حجم خمیر  
د- موارد الف و ب
- 25- منظور از چانه گیری
- الف- یکنواختی سطح بریده  
ج- سهولت برای عملیات بعدی  
ب- مسدود شدن منافذ  
د- هر سه مورد فوق
- 26- نگهداری خمیر در یخچال به منظور ..... صورت میگیرد
- الف- کند شدن زمان تخمیر  
ب- ذخیره کردن چانه  
ج- موارد الف و ب  
د- پخت بهتر نان
- 27- مواد جداکننده موادی هستند که
- الف- سبب جدا شدن خمیر از دستگاه خمیر گیری می شوند  
ب- سبب جدا شدن نان از دستگاه فر نانویی می شوند  
ج- سبب جدا شدن نان از قالب می شوند  
د- موارد الف و ب
- 28- شانه زدن در خمیر تافتون بدلیل ..... صورت می گیرد
- الف- جدا شدن بهتر نان از تنور  
ج- جلوگیری از دو پوسته شدن نان  
ب- نسوختن نان در تنور  
د- پخت بهتر نان
- 29- مواد بهبوددهنده به چه منظور در نان مصرف میگردد .
- الف- ایجاد بهبود کیفیت  
ب- ماندگاری بیشتر  
ج- ایجاد رنگ و طعم مناسب  
د- هر سه مورد فوق
- 30- گلوتن به چه منظور در بهبوددهنده بکار می رود
- الف- بافت مناسب نان  
ب- ارزش تغذیه بالاتر  
ج- موارد الف و ب  
د- سنگین تر شدن نان