

### شیرینی بزی درجه ۲

۱) فرق بین ژلاتین و پودر آگار آگار چیست؟

الف: آگار آگار در ریخال می بندد و ژلاتین دمای معمولی  
ب: ژلاتین در ریخال می بندد و آگار آگار در دمای معمولی

ج: از ژلاتین در تهیه انواع دسر استفاده می شود از آگار آگار در تهیه ژله میوه ای  
د: هیچکدام

۲) چرا رولت در هنگام پیچیدن میشکند؟

الف: به علت نپختن  
ب: به علت نازک بودن  
ج: به علت زیاد خشک شدن  
د: به علت پف کردن

۳) چرا زولیا خشک وشکننده است ؟

الف: غلیظ بودن شیر  
ب: حل نشدن نشاسته  
ج: به علت کم ماندن زولیا در شیر

۴) کاربرد پنجره سیمی در شیرینی چیست؟

الف: برای پختن کیک  
ب: برای خنک کردن کیک  
ج: برای سالم ماندن کیک  
د: هیچکدام

۵) بهترین زمان برای استراحت خیر نخودی چقدر است؟

الف: ۱ ساعت  
ب: ۲۴ ساعت  
ج: ۱۸ ساعت  
د: ۱ ساعت

۶) در تهیه اغلب شیرینی ها و کیکها را چند دقیقه قبل روشن میکنیم؟

الف: ۱۵ دقیقه  
ب: ۲۰ دقیقه  
ج: ۳۵ دقیقه  
د: ۴۵ دقیقه

۷) مدت پخت کیک در ظرفهای دیواره کوتاه مانند سینی حدودا چقدر است؟

الف: ۶۰ دقیقه  
ب: ۴۵ دقیقه  
ج: ۳۰ دقیقه  
د: ۱۵ الی ۲۰ دقیقه

۸) برای پخت اغلب شیرینی های خشک درجه حرارت فر باید چند درجه سانتیگراد باشد؟

الف: ۲۰۰ درجه سانتیگراد  
ب: ۱۵۰ درجه سانتیگراد  
ج: ۱۷۵ درجه سانتیگراد  
د: ۱۰۰ درجه سانتیگراد

۹) وزن ایمنانه آرد و روغن به ترتیب چقدر است؟

الف: ۲۵۰ گرم - ۲۰۰ گرم  
ب: ۲۵۰ گرم ۱۲۵ گرم  
ج: ۲۰۰ گرم ۲۵۰ گرم  
د: ۱۲۵ گرم ۲۰۰ گرم

۱۰) برای کدام یک از شیرینیهای زیر کف سینی را کاغذ می اندازیم؟

الف: آب دندان  
ب: نخودچی  
ج: کشمش  
د: آلمانی

۱۱) علت سفت نشدن سفیده تخم مرغ هنگام زدن چیست؟

الف: کهنگی تخم مرغ      ب: چرب بودن کاسه      ج: مخلوط شدن کمی زرده با سفیده      د: همه موارد صحیح است

۱۲) اگر در زمان پخت کیک پف آن بخوابد علت چیست؟

الف: آرد کم است      ب: آرد زیاد است      ج: آرد نامرغوب است      د: جوش شیرین یا بکینگ پودر کم است

۱۳) برای ریختن بیکنینگ در داخل مایه کیک بهتر است آن را با کدام یک مخلوط کنیم؟

الف: روغن      ب: زرده تخم مرغ      ج: سفیده تخم مرغ      د: آرد

۱۴) در کدام یک از شیرینی های زیر مارمالاد یا مربا مصرف می شود؟

الف: قطاب      ب: مشهدی      ج: بیسکویت بادامی      ب: نان پنجره ای

۱۵) کدام یک از شیرینی های زیر پس بیرون آوردن از فر تا زمانی که کاملا خنک نشده نباید دست زد؟

الف: قطاب      ب: گردویی      ج: نخودچی      د: کره ای

۱۶) زمان پخت کیک در ظرف های دیوار بلند چقدر است؟

الف: ۲۰ دقیقه      ب: ۳۵ دقیقه      ج: ۴۵ دقیقه      د: ۶۰ دقیقه

۱۷) کدام یک از موارد زیر در کیک اسفنجی به کار نمی رود؟

الف: سفیده تخم مرغ      ب: شکر      ج: روغن      د: زرده تخم مرغ

۱۸) اندود کردن یعنی چه؟

الف: مالیدن زرده تخم مرغ روی شیرینی      ب: مالیدن سفیده تخم مرغ روی شیرینی

ج: مالیدن تخم مرغ کامل روی شیرینی      د: همه موارد صحیح می باشد

۱۹) نام دیگر راحت الحاق چیست؟

الف: پودینگ میوه      ب: شیر مرغ      ج: میکادو      د: رنگینک

۲۰) بهترین نوع روغن جامد مورد مصرف قنادی کدام است؟

الف: روغن زرد      ب: روغن نارگیل      ج: روغن صاف و بدون دونه      د: روغن آفتابگردان

۲۱) برای درست کردن پودینگ میوه جنس ظرف بهتر است..... باشد؟

الف: مسی      ب: لعابی      ج: تفلون      د: نشکن

۲۲) لیسک در شیرینی پزی چه کاربردی دارد؟

الف: جهت برش کیک      ب: جهت همزدن سفیده تخم مرغ      ج: جهت صاف کردن سطح کیک      د: جهت مخلوط کردن و تمیز کردن ظرف کیک

۲۳) در شیرینیا خشک اگر شکر زیاد باشد؟

الف: شیرینی ترد می شود      ب: خمیر از هم می پاشد      ج: شیرینی سفت می شود      د: شیرینی طلایی می شود

۲۴) اگر سفیده تخم مرغ را بیش از حد بزنیم.....

الف: کیک سفت می شود      ب: کیک خشک می شود      ج: کیک خشک و شکننده می شود      د: کیک شل می شود

۲۵) جهت پخت شیرینی های خشک خانگی از.....

الف: طبقه بالا فر استفاده می شود      ب: کف فر استفاده می شود      ج: طبقه وسط فر استفاده می شود      د: هیچکدام

۲۶) خمیر دانمارکی همان..... است؟

الف: خمیر ورقه ای      ب: خمیر ناپلئونی      ج: خمیر نیمه ورقه ای      د: هیچکدام

۲۷) برای داخل شیرینی دانمارکی چه نوع کرمی استفاده می گردد؟

الف: کرم پاتیسیر      ب: کرم کارامل      ج: کرم کاستارد      د: موردالف وب

۲۸) در تهیه شیرینی آب دندان بهتر است کره.....

الف: آب نداشته باشد      ب: آب آن سوخته شود      ج: آب داشته باشد      د: موارد الف وب

۲۹) روغن بامیه باید..... و شربت آن باید..... باشد؟

الف: روغن سرد و شربت گرم      ب: روغن گرم و شربت سرد      ج: روغن ولرم و شربت سرد      د: روغن آفتابگردان و شربت بار

۳۰) برای ذوب کردن شکلات تخته ای چه باید کرد؟

الف: خرده شکلات را درون ظرف و به روش بن ماری ذوب میکنیم      ب: خرده شکلات را باخامه مخلوط کرده روی حرارت مستقیم ذوب میکنیم

ج) خرده شکلات را با کمی آب جوش مخلوط کرده و به روش بن ماری ذوب میکنیم

د) خرده شکلات را با کمی شیر مخلوط کرده روی حرارت مستقیم ذوب میکنیم