

شیرینیه‌های خشک

- 1- کدامیک از شیرینیه‌های زیر نیاز به کرم دارد؟
الف) دانمارکی ب) آلمانی ج) شکری د) کشمشی
- 2- جهت شفاف تر شدن زولبیا و بامیه از کدام یک از مواد زیر استفاده می‌شود؟
الف) جوهر خمیر ب) پودر قند ج) آیمیوه د) بادکا
- 3- علت سفت نشدن سفیده تخم مرغ هنگام زدن آن چیست؟
الف) مخلوط شدن با زرده ب) تمیز بودن ظرف
ج) تمیز بودن سری همزن د) تازه بودن تخم مرغ
- 4- برای تهیه نان پنجره ای کدام یک از نشاسته‌های زیر مورد استفاده قرار می‌گیرد؟
الف) نشاسته ذرت ب) نشاسته سیب زمینی
ج) نشاسته گل د) نشاسته برنج
- 5- ترافل چیست؟
الف) یک نوع ماده تزئینی ب) جزء مواد اصلی شیرینی
ج) جزء مواد اصلی کیک د) جزء مواد دسر
- 6- برای تهیه مرنگ از کدامیک از مواد زیر استفاده می‌شود؟
الف) سفیده تخم مرغ ب) سفیده و زرده ج) زرده د) سفیده و پودر قند
- 7- کدامیک از شیرینیه‌های زیر تا سرد شدن کامل نباید جابجا کرد؟
الف) نارگیلی ب) نخودچی ج) اسکاتلندی د) اسکار
- 8- روی کدام شیرینی را اندود می‌کنیم؟
الف) نان برنجی ب) پیاد رازی ج) مینیاتوری د) بیسکویت آلمانی
- 9- کدام شیرینی از خمیر هزار ورق تهیه می‌شود؟
الف) ونیزی چرخشی ب) اسکار ج) زبان د) اسکاتلندی
- 10- از هم پاشیدن خمیر نخودچی به کدامیک از عوامل زیر بستگی دارد؟
الف) ورزندان بحد کافی ب) اضافه بودن روغن ج) استراحت دادن زیاد د) اضافه کردن زرده تخم مرغ
- 11- آرد شیرینی پزی بهتر است از کدام قسمت گندم باشد؟
الف) لایه بیرونی ب) لایه مرکزی ج) از تمام لایه‌ها د) گندم با پوسته
- 12- مواد میانی ساق عروس کدامیک از موارد زیر می‌باشد؟
الف) مغز گردو، پودر قند ب) پودر بادام، هل، پودر قند
ج) پودر قند، وانیل، روغن د) پودر پسته، وانیل

13-مهمترین عامل در تهیه شیرینی های خشک چیست؟

- الف) مخلوط کردن مواد با همزن برای مدت طولانی
ب) استراحت ندادن
ج) اندازه گیری دقیق و الک کردن مواد خشک
د) استراحت دادن خمیر

14- کدام مواد در تهیه شیرینی برنجی بکار می رود؟

- الف) سفیده تخم مرغ ب) زرده تخم مرغ ج) روغن مایع د) تخم مرغ بکار نمی رود.

15- کدام مورد زیر در شیرینی پا درازی بکار می رود؟

- الف) آرد گندم، آرد برن، آرد ذرت
ب) آرد گندم، آرد نخودچی، آرد ذرت
ج) آرد برنج، آرد جوانه گندم
د) آرد گندم، آرد نخودچی، آرد برنج

16- کدام مورد در شیرینی مینیاتوری صدق می کند؟

- الف) سفیده تخم مرغ ب) زرده تخم مرغ ج) تخم مرغ کامل د) تخم مرغ بکار نمی رود.

17- در بیسکویت آلمانی کدامیک از مواد زیر بکار می رود؟

- الف) شکر ب) شیر ج) تخم مرغ کامل د) روغن مایع

18- در برشتوک نخودچی از چه آردی استفاده می شود و طعم دهنده آن چیست؟

- الف) آرد گندم و زنجبیل ب) آرد نخودچی و هل ج) آرد برنج و وانیل د) آرد جوانه گندم و دارچین

19- کدام مواد در شیرینی ویزی چرخشی بکار می رود؟

- الف) آرد گندم، نشاسته ذرت
ب) آرد گندم، آرد نخودچی
ج) آرد گندم، آرد برنج
د) آرد جوانه گندم، آرد برنج

20- اگر سطح باقلوا شکرک زد علت چیست؟

- الف) غلیظ بودن شربت
ب) کم بودن کره روی باقلوا
ج) زیاد بودن پودر قند در مایع
د) نازک بودن خمیر

21- در تهیه برشتوک نخودچی پودر قند آن در چه زمانی اضافه می شود؟

- الف) با آرد نخودچی مخلوط می شود.
ب) تا آرد ولرم است اضافه می شود.
ج) در حین پخت اضافه می شود.
د) وقتی از روی حرارت برداشتیم

22- برای پخت اغلب شیرینی های خشک درجه حرارت فر باید چند درجه فارنهایت یا سانتی گراد باشد؟

- الف) 450 فارنهایت یا 200 درجه سانتیگراد ب) 300 درجه فارنهایت یا 150 درجه سانتیگراد
ج) 350 درجه فارنهایت یا 175 درجه سانتیگراد د) 200 درجه فارنهایت یا 100 درجه سانتیگراد

23- درچه زمانی به شیرینی دانمارکی کرم زده می شود؟

- الف) در حین درست کردن خمیر ب) داخل خمیر شکل داده
ج) پس از پخته شدن د) پس از ریخته شدن و خنک شدن

- 24- از چه طریقی متوجه می شویم که خمیر برنجی مطلوب می باشد؟
- الف) از هم پاشیده شدن ب) گلوله کردن در کف دست و ترک نخوردن
ج) ورزندان د) پهن شدن در کف دست
- 25- شیرینی کشمش پخته شده را در چه زمانی از سینی جدا می کنیم؟
- الف) سرد ب) داغ ج) نیم گرم د) ولرم
- 26- شیرینی پخته شده را بهتر است با چه روشی خنک کنند؟
- الف) در مقابل پنکه ب) در هوای آزاد ج) بر روی تور سیمی د) به تدریج
- 27- مواد لازم پفکی گردویی چیست؟
- الف) زرده تخم مرغ، پودر قند، هل، گردوی ریز شده، آرد ب) سفیده تخم مرغ، آرد، پودر قند، هل
ج) تخم مرغ، وانیل، آرد د) سفیده تخم مرغ، آرد، پودر قند
- 28- در تهیه کدامیک از شیرینی های زیر ارده بکار می رود؟
- الف) قطاب ب) شیرینی برنجی ج) بیسکویت شکری د) میکادو
- 29- در شیرینی های مربایی در چه زمانی مارمالاد آنرا اضافه می کنیم؟
- الف) قبل از پخت ب) حین پخت ج) بعد از پخت د) داخل خمیر
- 30- کوکیز ساده را به چه صورت روی سینی فر قرار می دهند؟
- الف) با ماسوره ب) قالب زده ج) در کف دست گرد کرده د) در سینی فر پهن می کنیم