



سازمان آموزش عالی و حرفه ای کشور
اداره کل آموزش فنی و حرفه ای
استان تهران

سوالات مهارت : شیرینی پزی
شماره استاندارد : 7-76/65/1/3
مدت پاسخگویی :



1- برای ریختن بیکنینگ پودر در داخل مایه کیک بهتر است آنرا با..... مخلوط کرد .
الف - روغن
ج - آرد
ب- تخم مرغ
د - شکر

2- علت خشک شدن کیک چیست ؟
الف - آرد زیادتر از مقدار ممکن باشد
ج- زدن سفیده بیش از حد
ب - کیک در فر زیاد مانده باشد
د- هر سه مورد

3- علت پف کردن کیک در مرحله اول و خوابیدن پف آن در مرحله آخر چیست ؟
الف - کوچک بودن قالب
ج - بزرگ بودن قالب
ب- کم بودن درجه حرارت
د - کم هم زدن مواد

4- تخم مرغ را چگونه باید زد ؟
الف - با درجه تند همزن
ج - با درجه کند
ب - با درجه متوسط
د - فرقی نمی کند

5- لطیفه چیست ؟
الف - یک نوع کیک اسفنجی
ج - یک نوع شیرینی خشک
ب - پودینگ است
د - نوعی دسر است

6- برای پختن کیک بهتر است از چه نوع آردی استفاده شود ؟
الف - آرد مخصوص نان
ج - آردهای سفید و نرم
ب - آردهای سیبوس دار
د - آرد نان برنجی

7- کرم پاتیسیر چیست ؟
الف - به عنوان دسر استفاده می کنند
ج - همان کرم کاستارد است
ب - برای داخل دسر و یا کیک استفاده می شود
د - همان کرم رویال است

8- علت پف نکردن کیک چه می تواند باشد ؟
الف - بزرگ بودن قالب نسبت به حجم مواد
ج - حرارت کم فر
ب - حرارت بیش از حد
د - گزیننه الف و ب صحیح است

9- کرم های دکور چیست ؟
الف - کرم های مابین کیک
ج - کرم های روی شیرینی
ب - تزئینات
د - کرم های روی دسر

10- چه کار کنیم تا رولت بعد از پخت خشک نشود ؟
الف - سینی هم اندازه روی سینی پخت رولت قراردهیم
ب - آنرا رول کنیم
ج - رولت را روی صفحه سیمی بگذاریم
د - رولت را در دمای محیط قرار دهیم

11- مخلوط کردن با حرکت دورانی مخصوص چه موادی است ؟
الف - زرده تخم مرغ و شکر
ج - روغن و شکر
ب - سفیده تخم مرغ و خامه
د - تخم مرغ و روغن

12- کیک پنیر چیست ؟

- الف - یکی از دسرهای معروف که با پنیر فیلادلفیا تهیه می شود
ب - دسری است که بعد از غذای سبک مصرف می شود
ج - یک نوع کیک صبحانه است
د - موارد الف و ب صحیح است

- 13- کیک های سبک و تر و لطیف از کدام دسته کیک ها هستند ؟
الف - از دسته پانده کیک ها
ب - کیک های کره ای
ج - کیک های اصلی و شیفون
د - مافین ها

- 14- مواد لازم کیک مویی ؟
الف - تخم مرغ ، کره ، شکر ، کاکائو ، وانیل ، آرد
ب - کره ، شیر ، شکر ، تخم مرغ ، آرد سفید
ج - آرد برنج ، تخم مرغ ، شکر ، کاکائو ، روغن مایع
د - کره ، شکر ، وانیل ، شیر ، کاکائو ، آرد ، تخم مرغ ، بیکنینگ پودر

- 15- نحوه سوار کردن کیک ها به چند طریق می باشد ؟
الف - سوار کردن کیک ها روی هم بدون هیچگونه پایه
ب - سوار کردن کیک ها بر روی طبقات با حلقه های آماده
ج - سوار کردن کیک ها بر روی پایه و با فاصله
د - همه موارد صحیح است

- 16- در کیک ساده حرارت شیر چگونه است ؟
الف - داغ است
ب - ولرم است
ج - سرد است
د - فرقی نمی کند

- 17- کرم تارتار در استفاده می شود .
الف - زرده تخم مرغ
ب - شکر
ج - آرد
د - سفیده تخم مرغ

- 18- پختن کیک در کمتر از مدت معین باعث می شود .
الف - خام ماندن کیک
ب - چسبندگی قشر روی کیک
ج - شل شدن کیک
د - خشک شدن کیک

- 19- مواد لازم برای تهیه کیک مکزیکی چیست ؟
الف - تخم مرغ ، آرد سفید ، شکر ، کاکائو ، بیکنینگ پودر ، کرم شکلات ، کرم رویال ، کرم پاتیسیر ، مارمالاد ، وانیل
ب - سفیده تخم مرغ ، شکر ، کاکائو ، آرد برنج ، کرم کاکائو ، مربای زردآلو
ج - کرم پاتیسیر ، آرد ، آب ، پودر قند
د - تخم مرغ ، آرد برنج ، شیر ، جوش شیرین

- 20- برای تزئین کیک مکزیکی از چه چیزی استفاده می شود ؟
الف - کرم کره ای و خامه
ب - شکلات و خامه
ج - مرنگ و خامه
د - کرم رویال

- 21- چربی که در کیک شیفون بکار می رود می باشد .
الف - کره
ب - کره مارگاین
ج - روغن مایع
د - روغن جامد

- 22- برای تهیه کیک بستنی از چه نوع بستنی استفاده می شود ؟
الف - بستنی خامه ای
ب - بستنی سنتی
ج - بستنی مغزدار
د - بستنی غیرسنتی

23- برای تهیه کدامیک از کیک ها کف سینی کاغذ نمی اندازیم ؟
الف - کیک باقلوا
ج - کیک انگلیسی
ب - کیک خرما
د - رولت

24- برای پخت کیک ، فر را از چند دقیقه قبل روشن می کنیم ؟
الف - 45 دقیقه
ج - 15 دقیقه
ب - 25 دقیقه
د - 35 دقیقه

25- مواد لازم برای تهیه کیک بستنی ؟
الف - کیک اسفنجی ساده ، بادام ، پسته ، خامه ، شکلات رنده شده
ب - بستنی وانیلی ، بستنی توت فرنگی ، بستنی کاکائویی ، بستنی پسته
ج - کیک اسفنجی کاکائویی ، ژله توت فرنگی ، بستنی وانیلی
د - موارد الف و ب صحیح است

26- مواد لازم برای پخت کیک اسفنجی ؟
الف - آرد ، تخم مرغ ، پودر کاکائو ، شکر ، وانیل
ب - آرد ، تخم مرغ ، شکر ، وانیل
ج - آرد ، تخم مرغ ، پودر قهوه ، شکر ، وانیل
د - آرد ، تخم مرغ ، هل ، شکر ، وانیل

27- کیک بستنی آماده شده (بعد از تزئین) را چه مدت در فریزر قرار بدهیم ؟
الف - 30 الی 45 دقیقه
ج - 2 الی 3 ساعت
ب - 1 الی 2 ساعت
د - 3 الی 4 ساعت

28- نام دیگر خمیر بادام چیست ؟
الف - نوتلا
ج - مارسیپان
ب - فروماژ
د - پارفه

29- مواد لازم برای تهیه رولت خامه ای ؟
الف - بیکنینگ پودر ، روغن ، آرد ، تخم مرغ
ب - آرد الک شده ، شکر ، تخم مرغ ، بیکنینگ پودر ، نمک ، وانیل ، خامه
ج - شکر ، تخم مرغ ، آرد ، روغن مایع
د - آرد ، نمک ، تخم مرغ ، هل ، خامه ، سرشیر

30- نکات مهم در تهیه کیک اسفنجی چیست ؟
الف - مقدار مناسب آرد
ج - درجه حرارت فر
ب - اندازه گیری دقیق و طریقه هم زدن
د - موارد الف و ب صحیح است

31- کاردک چه کاربردی دارد ؟
الف - برای هم زدن به کار می رود
ب - برای مالیدن خامه به کار می رود
ج - برای صاف کردن خمیر کیک به کار می رود
د - برای صاف کردن خمیر شیرینی به کار می رود

32- مواد لازم برای تهیه کیک آناناس ؟
الف - کمپوت آناناس ، کره ، شکر قهوه ای ، آب کمپوت
ب - مربا یا کمپوت گیلاس یا آلبالو بدون هسته ، شهد و بیکنینگ پودر
ج - کره یا مارگارین ، شکر سفید ، تخم مرغ ، وانیل ، آرد ، نمک
د - همه موارد صحیح است

33- جهت تزنین کیک تولد کدام روش صحیح است ؟

- الف - تزنین با الگو
ج - تزنین با گل
ب - تزنین با میوه ها
د - تزنین با شابلن

34- اگر شکر کیک زیاد باشد پوسته کیک به چه صورت در می آید ؟

- الف - روشن می شود
ج - تیره و زیر می شود
ب - خشک می شود
د - کمرنگ می شود

35- نمک میوه برای چه نوع کیک هایی استفاده می شود ؟

- الف - کیک های شیفون
ج - کیک های پر
ب- کیک های اسفنجی
د - کیک های لقمه ای

36- علت پوک شدن کیک اسفنجی چیست ؟

- الف - کافی بودن بیکنینگ پودر
ج - مخلوط کردن دورانی سفیده به مواد
ب - مخلوط کردن مواد
د - هم زدن زرده با شکر به حد کافی

37- طرز تهیه کیک های شیفون ؟

- الف - اول مواد خشک را ریخته بعد مایعات را اضافه می کنیم
ب - تخم مرغ ها را با شکر زده به آرد اضافه می کنیم
ج - روغن را با شکر زده سپس آرد را اضافه می کنیم
د - سفیده تخم مرغ را زده و مواد خشک را می ریزیم

38- آیا در تهیه کیک مافین زرده و سفیده از هم جدا می شود ؟

- الف - بله
ج - گاهی اوقات
ب - خیر
د - حتما باید جدا شود

39- کیک دورنگ جزو کدام دسته از کیک ها می باشد ؟

- الف - کیک نئنه ای
ج - کیک شیفون
ب - پاند کیک
د - کیک اسفنجی

40- نکته مهم برای بهتر پف کردن کیک یزدی ؟

- الف - داغ بودن فر
ج - اضافه کردن ماست
ب - سرد بودن فر
د - اضافه کردن نمک