

1- کدامیک از موارد زیر در کیک اسفنجی بکار نمی رود.

الف) روغن ✓ (ب) سفیده تخم مرغ (ج) زرده تخم مرغ (د) شکر

2- علت چسبندگی رویه کیک چیست؟

الف) بعلت خوب مخلوط نشدن مواد (ب) بعلت زیاد زدن سفیده تخم مرغ

✓ (ج) به علت پختن کیک در کمتر از زمان مقرر (د) به علت زیادی شکر

3- پودر آگار آگار چه مصرفی دارد؟

الف) برای شیرین شدن شیرینی (ب) برای پوک شدن کیک

✓ (ج) برای پف کردن سفیده (د) برای تزئین کیک و تارت

4- پنیر خامه ای در کدام کیک مورد استفاده قرار می گیرد؟

الف) کیک فرانسوی ✓ (ب) چیزکیک (ج) کیک بادام (د) کیک بستنی

5- مواد لازم خمیر فوندانت؟

✓ الف) ژلاتین - آب سرد - گلوکز - گلسیرین - پودر قند - رنگ خوراکی

(ب) نشاسته ذرت - گلوکز - گلسیرین - پودر قند - رنگ

(ج) ژلاتین - آب سرد - نشاسته ذرت - روغن مایه - پودر قند - رنگ

(د) پودر آگار آگار - پودر قند - گلسیرین - گلوکز - رنگ خوراکی

6- مواد لازم خمیر مارسپیان؟

الف) بادام با پوست - پودر قند سفید - تخم مرغ - اسانس بادام

(ب) پودر بادام سفید - شکر ریز - پودر قند - سفیده تخم مرغ - اسانس بادام

✓ (ج) پودر بادام - پودر قند - تخم مرغ - گلوکز - اسانس - بادام - آبمیوه

(د) پودر بادام - پودر قند - زرده - گلاب - اسانس بادام

7- مواد لازم تهیه کرم کاناش؟

الف) خامه - شکلات - روغن (ب) شکلات - آب - خامه

(ج) خامه - شکلات (د) شکلات - خامه - شربت

8- برای تزئین روی کیک از کدامیک از وسایل زیر استفاده می شود؟

الف) لیسک ✓ (ب) قیف و انواع ماسوره (ج) لیسک و ماسوره (د) همزن و لیسک

9- در تهیه دسر ها چگونه از ورق ژلاتین استفاده می کنیم؟

الف) همراه با شکر - زرده خوب میزنیم و سپس گرم می نمائیم. (ب) آب جوش حل کرده بن ماری می نمائیم.

✓ (ج) با شیر مخلوط کرده سپس گرم می کنیم. (د) در آب سرد قرار داده سپس با کمی آب گرم بن ماری می کنیم.

10- تارت ها و پای ها جزء کدام یک از دسته های زیر می باشد؟

الف) جزء شیرینی های خشک ✓ (ب) هر دو دسر هستند (ج) جزء شیرینی های تر (د) جزء کیکها هستند

11- برای تهیه نان خامه ای بهتر است تخم مرغهای آنرا:

الف) فقط یکی اضافه کنیم. ✓ (ب) دانه دانه اضافه می کنیم.
ج) ابتدا زرده را اضافه می کنیم. (د) ابتدا سفیده را اضافه می کنیم.

12- جهت کشدار شدن بستنی از کدامیک از مواد زیر استفاده می گردد؟

الف) کرم تارتار (ب) نمک میوه (ج) ثعلب ✓ (د) آگار آگار

13- چه میوه ای می توانیم در داخل بستنی استفاده کنیم که حالت یخ زدگی پیدا نکند؟

الف) توت فرنگ (ب) هلو (ج) موز ✓ (د) آناناس

14- در کدامیک از شرایط زیر هنگام پخت کیک در فر را باز نمی کنیم؟

الف) کیک که روغن داشته باشد (ب) کیک که شیر داشته باشد ✓
ج) کیک که بیکنگ پودر داشته باشد (د) کیک که آب میوه داشته باشد

15- یک پیمانه آرد برابر است با ... ؟

الف) 125 گرم ✓ (ب) 150 گرم (ج) 200 گرم (د) 175 گرم

16- اکلر نام چه نوع شیرینی می باشد؟

الف) رولت (ب) لطیفه (ج) نان خامه ای ✓ (د) شیرینی خشک

17- مواد لازم لطیفه؟

الف) آرد، تخم مرغ (ب) آرد، شیر، تخم مرغ ✓
ج) آرد، شکر، تخم مرغ، پودر قند، وانیل، کرم تارتار (د) آرد، تخم مرغ، پودر قند

18- کدام مورد با بقیه متفاوت است؟

الف) اکلر (ب) نان کلمی (ج) نان خامه ای (د) نان چای ✓

19- مرنگ در تزئین کیک چگونه تهیه می شود؟

الف) پخت روی گاز (ب) با حرارت زیر فر ✓ (ج) بن ماری (د) گریل

20- برای تهیه کیک و شیرینی دمای تخم مرغ کدامیک از شرایط زیر را باید دارا باشد؟

الف) سرد باشد (ب) هم دمای محیط باشد ✓ (ج) گرم باشد (د) تخم مرغ زده شده باشد.