

۱ - کدام یک از شیرینی های زیر نیاز به فر ندارد؟

کشمشی

سوئدی

باقلوا

x ساق عروس

۲ - برای چیدن شیرینی در ظرف گرد بهتر است شیرینی ها را بصورت بچینیم .

دایره وار مانند محیط دایره

مانند شعاع دایره

بصورت خطی

x محیط دایره و شعاع دایره

۳ - برای چیدن شیرینی دانمارکی بهتر است از ظرف استفاده کنیم

x ظروف شیک و بدون پایه

ظروف پایه دار

ظروف ساده و تخت

ظروف بیضی شکل

۴ - برای چیدن شیرینی در ظرف چهار گوش بهتر است شیرینها را بصورت بچینیم .

x دوره ای - از مرکز به اطراف - خطی موازی

موازی

خطی

از مرکز به اطراف

۵ - برای چیدن شیرینی در ظرف چه نکاتی را باید رعایت کرد؟

x مدل و اندازه شیرینی نسبت به ظرف

رنگ شیرینی نسبت به ظرف

مدل ظرف

هم خوانی رنگها در ظرف

۶ - اصطلاح دو پوسته شدن چیست؟

x چنانچه روی خمیر باز کرده بیش از حد آرد پاشیده شود بعد از پخت دو یا چند تکه می شود

خمیر را زیاد ورز بدهیم شیرینی بعد از پخت دو تکه می شود

اگر زیر خمیری که می خواهیم باز کنیم زیادی آرد بپاشیم بعد از پخت دو تکه می شود

چنانچه در خمیر از روغن بیشتری استفاده شود خمیر دو تکه می شود.

۷ - برای برش خمیر از چه روشهایی می توان استفاده کرد؟

خمیر را با کاردک برید

می توان از دستگاه پرس استفاده کرد

خمیر را به قطر لازم پهن کرده و با قالب مخصوص برش شیرینی را انجام داد

× خمیر را از چرخ گوشت باصفحه مخصوص برش داد- با قالب برش داد- از دستگاه پرس استفاده کرد

۸ - طعم دهنده بری شیرینی پزی کدامند؟

کاکائو - وانیل - گلاب

جوز هندی

زعفران - هل

× جوز هندی - کاکائو - وانیل - گلاب - هل - زعفران

۹ - بهترین وسیله برای برداشتن زرده ای که داخل سفیده افتاده کدام است؟

با قاشق فلزی

با قاشق چوبی

با صافی ریز

× با پوست تخم مرغ

۱۰ - موارد استفاده از آسیاب در شیرینی خشک چیست؟

برای میکس کردن مواد خشک

برای پودر کردن خشکبار

برای نگینی کردن خشکبار

× برای پودر یا نگینی کردن خشکبار