



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

سوالات حرفه : رشته شیرینی پز درجه ۲

شماره استاندارد : ۷-۷۴,۴۵,۲,۴

مدت زمان آزمون : ۵۰ دقیقه

تعداد سوالات : ۴

روز آزمون : پنجشنبه

تاریخ : ۹۸/۲/۵

ساعت : ۸-۹

اطلاع رسانی ، اعلام نتایج و زمان برگزاری آزمونهای عملی

از طریق آموزشگاهها و مراکز مربوطه می باشد

اداره سنجش و ارزشیابی

اداره کل فنی و حرفه ای استان تهران



- ۱- جهت شفاف و غلیظ شدن شربت زولبیا و بامیه از کدامیک از مواد زیر استفاده می کنیم؟  
الف: جوهر لیمو      ب: پادکا      ج: کریم تارتار      د: گلاب
- ۲- مواد شکلات تخته ای چیست؟  
الف: پودر شکر، کاکائو و روغن، کره  
ج: شکر، کاکائو و کره  
ب: بکینگ پودر، روغن، کاکائو و شکر  
د: کره، کاکائو، شکر قهوه ای، بکینگ پودر
- ۳- علت سفت نشدن سفیده تخم مرغ چیست؟  
الف: چرب بودن ظرف      ب: خیس بودن ظرف  
ج: ریختن زرده در سفیده      د: همه موارد
- ۴- مواد لازم جهت بیسکویت شکری کدام است؟  
الف: روغن، پودر شکر، آرد و خلال بادام  
ج: کره، شکر، سفیده تخم مرغ و آرد  
ب: روغن، پودر شکر، تخم مرغ، بکینگ پودر و آرد  
د: روغن، شکر، آرد و وانیل
- ۵- مواد لازم جهت شکلات تافی کدام است؟  
الف: شیر تازه، کاکائو، پودر قند و وانیل  
ج: شیر خشک، پودر قند، کاکائو و کره  
ب: شیر خشک، شیر تازه، کاکائو، وانیل، کره و پودر قند  
د: شیر، پودر قند، کره و وانیل
- ۶- برای تهیه کیک بهتر است از چه آردی استفاده شود؟  
الف: آرد سفید      ب: آرد گندم سبوس دار  
ج: آرد برنج      د: آرد نشاسته
- ۷- مافین چیست؟  
الف: کیک های کوچک شبیه کیک کوچک  
ب: کیک اسفنجی  
ج: کیک تخته ای  
د: کیک شیفون است
- ۸- سترافل چیست؟  
الف: مواد تزئینی      ب: مواد نوری کیک  
ج: مواد دسر      د: شکلات
- ۹- علت کیک زدن مریا چیست؟  
الف: کم جوشیدن و قوام نیامدن آن      ب: شکر زیاد آن  
ج: استفاده زیاد از حد جوهر لیمو      د: سفت شدن مریا
- ۱۰- در تهیه شیرینی دانمارکی کدام یک از مواد زیر استفاده می شود؟  
الف: مایه خمیر      ب: جوهر لیمو  
ج: بکینگ پودر      د: جوش شیرین
- ۱۱- مواد لازم برای تهیه زولبیا کدام است؟  
الف: نشاسته، ماست، آرد و روغن  
ج: تخم مرغ، نشاسته و روغن  
ب: زرده تخم مرغ، نشاسته و روغن  
د: ماست، آرد و نشاسته
- ۱۲- علت استفاده از تور سیمی پس از پختن کیک چیست؟  
الف: خارج شدن بخار داخل کیک  
ج: برای برش زدن کیک  
ب: برای امتحان پخت کیک  
د: گرم نگه داشتن کیک
- ۱۳- وودینگ چیست؟  
الف: مایه خمیر      ب: یک نوع خمیر شیرینی  
ج: دسر      د: شکلات
- ۱۴- کدام یک از شیرین های زیر احتیاج به فر ندارد؟  
الف: نان نخودچی      ب: نان برنجی  
ج: نان پنجره      د: نان کشمش