

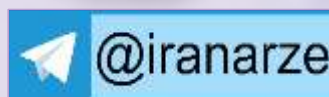
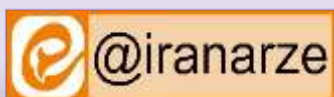
سوالات استخدامی

کتاب تولید و بسته بندی فرآورده
های غلات پایه یازدهم دوره متوسطه
(کد ۲۱۱۳۷۲) تالیف مرداد ۱۴۰۲

توضیحات:

- ویژه آموزش و پرورش
- هنرآموز صنایع غذایی
- حیطة تخصصی
- تالیف مرداد ۱۴۰۲

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید
برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، تولید و بسته بندی فرآورده های غلات یازدهم، اینجا بزنید
«انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه مجاز می باشد»



سوالات استخدامی تولید و بسته بندی فرآورده های غلات یازدهم

۱- تاریخچه تولید نان به چه زمانی برمی گردد؟ (iranarze.ir)

(۱) عصر آهن (۲) عصر نوسنگی (۳) عصر برنز (۴) قرون وسطی

۲- چهار ویژگی نان های سنتی ایران کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) نازک، مسطح، فشرده و غیر متخلخل (۲) حجیم، اسفنجی، فشرده، متخلخل
(۳) نازک، مسطح، فشرده، متخلخل (۴) نیمه حجیم، مسطح، فشرده، متخلخل

۳- انواع نان بر اساس حجم به چند گروه تقسیم می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) ۴ گروه (۲) ۵ گروه (۳) ۳ گروه (۴) ۲ گروه

۴- کدام گزینه صحیح میباشد؟ (iranarze.ir)

(۱) فرآیند خرد کردن غلات در گذشته به وسیله آسیاب سنگی و چکشی و امروزه به وسیله آسیاب غلتکی انجام می شود.

(۲) نان سنتی به نانی گفته می شود که فقط از ترکیب آرد گندم و آب تهیه شود.

(۳) نان سنتی به نانی گفته می شود که از خمیر ورآمده حاصل از ترکیب مواد اصلی شامل آرد، آب، نمک، مخمر صنعتی و یا خمیر ترش و یا مخلوط مخمر و خمیر ترش با نسبت معین، تهیه میشود.

(۴) گزینه ۱ و ۳

۵- کدام عبارت صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

(۱) آرد حاصل از قسمت داخلی مغز دانه، کیفیت پخت بهتری دارد، در حالی که آرد حاصل از قسمت خارجی با وجود اینکه حاوی مواد مغذی بیشتری است اما کیفیت پخت کمتری دارد.

(۲) جوانه حدود ۵/۲ درصد وزن دانه گندم را تشکیل میدهد و در انتهای دانه قرار دارد. جوانه غنی از آلبومین، چربی، مواد معدنی و انواع ویتامین ها است و فعالیت آنزیمی بالایی دارد.

(۳) پوسته خارجی دارای مواد معدنی، آلبومین محلول و فیبر است. رنگدانه های تشکیل دهنده رنگ گندم نیز در این قسمت قرار دارند.

(۴) ترکیبات اصلی مغز دانه یا آندوسپرم به ترتیب شامل، ۷۰ تا ۷۳ درصد نشاسته، ۱۰ تا ۱۴ درصد پروتئین و ۱۴ درصد آب است.

۶- مهم ترین ویژگی های آرد که باعث کیفیت نان می شود کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) درصد پروتئین، میزان خاکستر و اندازه ذرات

(۲) نوع آسیاب مورد استفاده در خرد کردن غلات، رنگ آرد

(۳) درصد ویتامین، پروتئین و چربی

(۴) گزینه ۲ و ۳

۷- کدام عبارت صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) هرچه سیوس بیشتری از آرد گرفته شود، درجه استخراج و میزان خاکستر آن بیشتر است و آرد رنگ تیره تری دارد.

(۲) آرد کامل، آردی است که سیوس آن به طور کامل گرفته شده باشد.

۳) عمده ترین ترکیب پروتئین آرد گندم، گلوتن نام دارد که باعث به وجود آمدن حجم و بافت نان می شود.

۴) آرد ستاره آردی است که در پخت نان لواش و تافتون مورد استفاده قرار می گیرد.

۸- نقش مخمر در تهیه نان چیست؟ (iranarze.ir)

۱) باعث کاهش عطر و طعم نان می شود. ۲) باعث افزایش قابلیت هضم نان می شود.

۳) باعث جلوگیری از رشد میکروب می شود. ۴) هیچکدام

۹- مخمر مورد استفاده در نان نام دارد که در واقع یک قارچ است که قند موجود در آرد را تخمیر کرده و به الکل و گاز کربنیک تبدیل می کند.

(iranarze.ir)

۱) کاندیدا آلبیکنز - تک سلولی ۲) ساکارومایسس سرویزیه - پرسلولی

۳) کاندیدا آلبیکنز - پرسلولی ۴) ساکارومایسس سرویزیه - تک سلولی

۱۰- کدام عبارت صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) کیفیت نانی که خمیر ترش آن با روش سرکه و ماست تهیه شود، بهتر از نانی است که با مخمر صنعتی تهیه می شود.

۲) در تهیه نان های سنتی استفاده از پودرهای نانویی و جوش شیرین رایج است.

۳) در نانویی های سنتی معمولاً قسمتی از خمیر را به مدت یک شب در شرایط خنک، برای تهیه خمیر بعدی نگهداری می کنند که به آن خمیر ترش گفته می شود.

۴) برای تهیه خمیر ترش، خمیر باید سفت باشد تا میکروارگانیسم های خمیر ترش به خوبی رشد کنند.

۱۱- کدام گزینه جز اصول کنترل کیفیت نان و مواد اولیه آرد محسوب می شود؟ (iranarze.ir)

۱) PH آرد باید بین ۶.۵ تا ۵.۶ باشد و PH مخمر نیز باید بین ۶.۴ تا ۵.۵ باشد.

۲) در آرد شمارش میکرو ارگانیسم ها باید حداکثر 10^5 عدد در گرم باشد و شمارش کپک ها حداکثر $10^5 * 5$ عدد در گرم باشد.

۳) شکل ظاهری مخمر باید خشک، شکننده و عاری از نشانه های فساد و تجزیه باشد.

۴) همه موارد

۱۲- نمک اضافه شده به خمیر در تابستان بیشتر است یا زمستان چرا؟ (iranarze.ir)

۱) در زمستان، برای افزایش سرعت تخمیر ۲) در تابستان، برای کنترل فعالیت مخمر

۳) در زمستان، برای کنترل فعالیت مخمر ۴) مقدار نمک اضافه شده در تابستان و زمستان یکسان است.

۱۳- در اصول خمیرگیری کدام عبارت صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) برای مخلوط کردن مواد اولیه بهتر است از دور تند و برای زدن خمیر و عمل آوری، از دور کندتر استفاده شود.

۲) برای تهیه خمیر هر چقدر آرد ضعیف باشد، آب بیشتر و نمک کمتری مصرف می شود.

۳) در تهیه نان مخمر نباید مستقیماً به سایر مواد خشک مانند نمک و شکر اضافه گردد.

۴) هم زدن بیش از حد خمیر، باعث می شود که خمیر حالت بهتری پیدا کند.

۱۴- عوامل موثر بر کیفیت تخمیر کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) ظرف تخمیر ۲) PH خمیر ۳) دما ۴) همه موارد

۱۵- تخمیر در آرد سبوس دار سریع تر است یا آرد بدون سبوس؟ چرا؟ (iranarze.ir)

۱) در آرد بدون سبوس، زیرا سبوس از رشد باکتریها و عمل تخمیر جلوگیری می کند.

۲) در آرد بدون سبوس، زیرا سبوس رشد باکتریها و عمل تخمیر را کند می کند.

۳) در آرد سبوس دار، زیرا سبوس باعث رشد بیشتر باکتریها و افزایش طعم و مزه نان می شود.

۴) سرعت تخمیر در آرد سبوس دار و بدون سبوس یکسان است.

۱۶- کدام عبارت صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) بیات شدن فرایندی است که طی آن ویژگی های ظاهری مانند: بو، طعم، مزه و قابلیت جویدن نان تغییر می کند. در اثر این امر پوسته رطوبت را می گیرد، در نتیجه مغز نان تردی و پوکی خود را از دست داده، و پوسته آن چرمی می شود.

۲) انجماد، روش مناسبی برای نگهداری نان نیست.

۳) مدت نگهداری نان های معمولی در فریزرهای خانگی در حدود شش ماه است.

۴) برای نگهداری نان روش خشک کردن بهتر از روش انجماد است.

۱۷- برای کاهش ضایعات نان چه باید کرد؟ (iranarze.ir)

۱) طولانی سازی زمان تخمیر از ۲۰ دقیقه به حدود ۲ ساعت

۲) طولانی سازی زمان پخت از ۲۵ ثانیه به حدود ۵/۲ دقیقه (۳) حذف وردنه به منظور جلوگیری از خروج زود هنگام گازهای تولیدی در فرایند تخمیر

۴) همه موارد

۱۸- فر یا تنوری که بیشتر برای پخت نان بربری و سنگک در ایران مورد استفاده قرار می گیرد کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) فر دوار گردشی ۲) فر پارویی ۳) تنور ۴) فر با حرارت غیرمستقیم

۱۹- چه تغییراتی هنگام پخت در خمیر به وجود می آید؟ (iranarze.ir)

۱) تشدید فعالیت مخمرها و آنزیم ها و تولید گاز کربن دی اکسید در دمای ۵۰ تا ۶۰ درجه سلسیوس

۲) افزایش حجم گاز کربن دی اکسید در اثر گرما و بزرگ شدن حفره های داخل خمیر که منجر به تخلخل بیشتر محصول می شود.

۳) تبخیر الکل حاصل از تخمیر

۴) همه موارد

۲۰- شانه زدن خمیر به چه منظور انجام می شود؟ (iranarze.ir)

۱) به منظور فرم دادن به خمیر ۲) به منظور شیار دار کردن خمیر ۳) به منظور خروج آب و گاز کربنیک و جلوگیری از باد کردن خمیر ۴) هیچکدام

۲۱- مهم ترین ویژگی آرد که می تواند بر کیفیت آن تاثیر بگذارد کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) رنگ آرد ۲) اندازه و میزان سبوس ۳) قدرت آرد ۴) همه موارد

۲۲- نقش بهبود دهنده ها در تکنولوژی نان چیست؟ (iranarze.ir)

۱) تسریع فرایند تخمیر و پوکی نان ۲) بهبود کشسانی بافت داخلی و نرم تر شدن مغز نان

۳) گزینه ۱ و ۲ ۴) کاهش فرآیند تخمیر و پوکی نان

۲۳- اختلاف پودرهای پخت در چیست؟ (iranarze.ir)

۱) در ترکیب مواد آن هاست. ۲) در سرعت انجام واکنش های آن هاست. ۳) در رنگ آن هاست. ۴) هیچکدام

۲۴- افزودن چه ماده ای به نان های صنعتی باعث ایجاد خلل و فرج ریزتر و یکنواخت تر، افزایش ارزش تغذیه ای، به تعویق انداختن بیاتی نان می شود.

۱) شیر ۲) شکر ۳) گلوتن ۴) چربی

۲۵- قدرت جذب آب در آردها به بستگی دارد. (iranarze.ir)

۱) نوع مخمر ۲) نوع بهبود دهنده ۳) کیفیت گندم ۴) دمای تهیه خمیر

۲۶- کدام عبارت در مورد خمیرگیرها صحیح است؟ (iranarze.ir)

- (۱) بسیاری از تولیدکننده های نان صنعتی از نوع غیر مداوم استفاده می کنند. چون کنترل میزان اختلاط و نسبت آرد به آب در آنها به آسانی انجام می شود.
- (۲) خمیرگیرهای غیرمداوم دو دسته اند: برخی دارای تغار دوار بوده و برخی تغار ثابت داشته و از یک یا دو بازو که به صورت مارپیچ هستند تشکیل شده اند.
- (۳) خمیرگیرهای مرسوم در صنعت نان از لحاظ نوع بازو به انواع دوکی و مارپیچی تقسیم می شوند.
- (۴) همه موارد

۲۷- فرآیند اختلاط حدود دقیقه به طول می انجامد. (iranarze.ir)

- (۱) ۱۰ (۲) ۱۲ (۳) ۱۵ (۴) ۵

۲۸- منظور از پوک کردن خمیر چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) برای عمل آوری یا رسیدن، باید به خمیر، استراحت داد. این عملیات در اصطلاح پوک کردن خمیر نامیده می شود.
- (۲) هدف از پوک کردن خمیر تولید مقداری گاز در خمیر است که در اثر آن، بافت متورم شده و آمادگی لازم برای فرم پذیری را پیدا می کند.
- (۳) به عمل مخلوط کردن خمیر، به منظور تورم و حلالیت بیشتر پوک کردن خمیر می گویند.
- (۴) گزینه ۱ و ۲

۲۹- عموماً آرد مورد استفاده در تهیه نان باگت کدام مورد است؟ (iranarze.ir)

- (۱) آرد ستاره به همراه آرد نول (۲) آرد کامل (۳) آرد تیره (۴) آرد نول

۳۰- روش های پوک کردن خمیر کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) بیولوژیکی (۲) شیمیایی (۳) مکانیکی (۴) هر سه مورد

۳۱- منظور از تخمیر میانی چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) اگر بعد از مدتی مشاهده شد که خمیر به خوبی افزایش حجم پیدا نکرده است، اتاقت تخمیر به اندازه کافی گرم نبوده و باید خمیر مدت بیشتری استراحت کند به این حالت تخمیر میانی گفته می شود.
- (۲) قطعات خمیر پس از خارج شدن از دستگاه گردکننده، به علت پاره شدن شبکه گلوتنی و خروج گازها تقریباً عاری از گاز هستند. بنابراین لازم است خمیر مدت کوتاهی به حال خود بماند تا تخمیر ادامه یابد و حجم چانه افزایش یابد، این مرحله تخمیر میانی نامیده میشود.
- (۳) تخمیر میانی در اتاقت های مخصوص و یا واگن های تخمیر با رطوبت نسبی ۸۵ - ۸۰ درصد و دمای ۳۷ - ۳۵ درجه سلسیوس به مدت ۳۰ تا ۶۰ دقیقه انجام می شود.
- (۴) هیچکدام

۳۲- از معایب فر طبقه ای پایه متحرک است. (iranarze.ir)

- (۱) پوسته نان به صورت مطلوب تشکیل نمی شود. (۲) به فضای زیادی نیاز دارد. (۳) تولید نان آن کم است. (۴) گزینه ۲ و ۳

۳۳- کدام عبارت نادرست است؟ (iranarze.ir)

- (۱) عمل بخار دادن باعث براق شدن سطح پوسته نان می شود و از خشک شدن سطح نان جلوگیری می کند.
- (۲) برای سرد کردن نان در واحدهای صنعتی، از جریان هوا در خلاف جهت حرکت قرص های نان با دمای حدود ۲۱ درجه سلسیوس و رطوبت نسبی حدود ۸۰ درصد استفاده می شود.
- (۳) در ابتدای پخت برای مدت کوتاهی فعالیت مخمرها و آنزیم ها و فعالیت های پروتئولیتیک و آمیلولیتیک کاهش می یابد.
- (۴) گزینه ۱ و ۲

۳۴- در فرآیند پخت، چه چیزی باعث تخلخل نان می‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) تبخیر آب و الکل در خمیر باعث تخلخل نان می‌شود.
- (۲) در دمای ۵۵ درجه گرانول‌های نشاسته ژلاتینه می‌شوند و به گلوتن می‌چسبند و این موضوع باعث تخلخل نان می‌شود.
- (۳) در اثر حرارت، حجم گاز کربن دی‌اکسید افزایش یافته و حفره‌های داخل خمیر حجیم می‌شود. در اثر این تخلخل نان افزایش می‌یابد.
- (۴) هیچکدام

۳۵- انواع ماشین‌های چانه‌گیر کدامند؟ (iranarze.ir)

- (۱) حجمی (۲) پیستونی (۳) محفظه‌ای (۴) هر سه مورد

۳۶- چرا خمیر مایه را با کمی شکر مخلوط می‌کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) زیرا شکر باعث ورود هوا به بافت داخل خمیر می‌شود.
- (۲) زیرا شکر باعث فعال شدن خمیر مایه می‌شود.
- (۳) زیرا شکر باعث می‌شود که نان طعم بهتری داشته باشد.
- (۴) زیرا شکر باعث افزایش قابلیت ماندگاری در نان می‌شود.

۳۷- برای تولید نان به روش صنعتی بیشتر از چه روشی برای تخمیر استفاده می‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) تخمیر مایع یا دو مرحله‌ای (۲) تخمیر کلی یا یک مرحله‌ای (۳) گزینه ۱ و ۲ با توجه به نوع نان (۴) هیچکدام

۳۸- از راه‌های جلوگیری از فساد آرد و پیشگیری از حمله آفات (iranarze.ir)

- (۱) هر چند روز یکبار آزمایش‌های لازم بر روی آردهای ذخیره انجام شود. (۲) رطوبت آرد و دمای انبار و سیلو به طور مرتب اندازه‌گیری شود.
- (۳) تهویه انبار یا سیلوی آرد به طور منظم انجام شود. (۴) هر سه مورد

۳۹- پودرهای پخت از (iranarze.ir)

- (۱) آرد، شیر، شکر و مخمر ساخته شده که هنگام تخمیر دی‌اکسید کربن تولید میکند، این گاز موجب افزایش حجم و تخلخل بافت نان می‌شود.
- (۲) سدیم بی‌کربنات و یک اسید ضعیف همراه با یک ماده پرکننده ساخته می‌شوند که در محیط مایع و در اثر بالا رفتن دما گاز کربنیک تولید می‌کنند، گاز موجب افزایش حجم و تخلخل بافت نان می‌شود.

- (۳) آرد قوی، مخمر و بهبود دهنده ساخته می‌شود که پودرهای پخت باعث افزایش تردی بافت نان می‌شود.

- (۴) آرد سفید، شکر، نمک و مخمر ساخته می‌شود که ارزش غذایی پایینی دارد.

۴۰- معمول‌ترین آردی که برای تولید کیک از آن استفاده می‌شود چه آردی است و علت استفاده از این نوع آرد چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) آرد نول - به دلیل داشتن پروتئین متوسط بهترین آرد برای پخت کیک است. (۲) آرد تیره - به دلیل داشتن پروتئین بالا برای پخت کیک مورد استفاده قرار می‌گیرد.

- (۳) آرد کامل - به دلیل داشتن پروتئین بالا باعث نرم شدن کیک می‌شود. (۴) آرد سبوس گرفته - به دلیل پروتئین کم باعث بافت نرم و حجیم کیک می‌شود.

۴۱- کدام یک از مواد تشکیل‌دهنده کیک باعث به تاخیر انداختن بیاتی کیک می‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) روغن و چربی (۲) شکر (۳) تخم مرغ (۴) نوع آرد

۴۲- نقش روغن‌ها و چربی در کیک چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) پایدار کردن امولسیون خمیر و افزایش ارزش غذایی محصول (۲) حفظ رطوبت بافت کیک و پایین آوردن درجه کاراملیزاسیون قندها

- (۳) حفظ بافت اسفنجی، افزایش تردی و بهبود طعم کیک (۴) افزایش سیالیت خمیر، پایدار کردن امولسیون خمیر

- افزایش تردی و بهبود طعم

۴۳- نقش تخم مرغ در کیک چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) پایین آوردن درجه کاراملیزاسیون قندها (۲) بهبود خواص مکانیکی خمیر (۳) پایدار کردن امولسیون خمیر (۴) هیچکدام

۴۴- تنظیم ویسکوزیته خمیر از ویژگی های کدام جز یک است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تخم مرغ (۲) شیر (۳) آب (۴) روغن و چربی

۴۵- منظور از آزمون های حسی و آزمون های شیمیایی و آزمون های میکروبی در کنترل و کیفیت مواد اولیه در یک چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) آزمون های حسی شامل رنگ، میزان رطوبت، آزمون های شیمیایی شامل شمارش کامل میکرو ارگانیسم ها آزمون های میکروبی شامل، PH و آفت زدگی.

(۲) آزمون هاهی حسی شامل بو، درصد خاکستر، آزمون های شیمیایی مانند PH، اسیدیته، آزمون های میکروبی شامل:

شمارش میکروارگانیسم ها

(۳) آزمون های حسی شامل آفت زدگی، درصد خاکسترو آزمون های شیمیایی شامل شمارش کپک و مخمر و آزمون های میکروبی شامل اسیدیته

(۴) آزمون های حسی شامل رنگ، بو، مواد خارجی و آفت زدگی است

۴۶- اگر تخم مرغی به صورت شناور در آب باشد، سن تخم مرغ چقدر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تخم مرغ تازه است. (۲) تخم مرغ با عمر بیش از ۳۰ روز (۳) تخم مرغ با عمر ۸ روز (۴) تخم مرغ با عمر ۱۵ روز

۴۷- به تبدیل حباب های درشت به ریز، در اختلاط خمیر کیک می گویند. (iranarze.ir)

- (۱) هیدراته کردن آرد (۲) مرحله تثبیت (۳) هوادهی مکانیکی (۴) هیچکدام

۴۸- کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) میزان تخم مرغ مصرفی با مقدار شکر رابطه مستقیم دارد.

(۲) در صورت استفاده از کاکائو، میزان آب مورد نیاز کمتر می شود.

(۳) خمیر کیک، نوعی امولسیون روغن در آب است که حبابهای هوا در فاز چربی و اجزای دیگر فرمول در فاز آبی حل شده اند.

(۴) گزینه ۱ و ۳

۴۹- عیب فرهای دوار نسبت به فرهای تونلی در تهیه ی کیک چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) رطوبت در بالای کیک جمع می شود و ممکن است سطح کیک خشک شود. (۲) در فرهای دوار تعداد کمتری کیک تهیه می شود.

(۳) در فرهای دوار کیک ها به صورت یکنواخت پخته نمی شوند. (۴) گزینه ۲ و ۳

۵۰- از چه موادی برای بسته بندی کیک استفاده می کنند؟ (iranarze.ir)

(۱) از ورود رطوبت به کیک جلوگیری کند. (۲) از نفوذ چربی محصول به خارج جلوگیری کند. (۳) به بافت کیک صدمه ای نزند. (۴) هر سه مورد

۵۱- کدام عبارت نادرست است؟ (iranarze.ir)

(۱) عملیات بسته بندی توسط دستگاه پیلوپیک که از نوع ماشین های بسته بندی شکل دهنده، پرکننده و دوخت دهنده است انجام می شود.

(۲) از لفاف هایی مانند کاغذ مومی، مقوای پوشش دار، سلوفان، پلی اتیلن و پلی پروپیلن برای بسته بندی کیک استفاده می شود.

(۳) هر چه ماده بسته بندی نازک تر و دارای مقاومت حرارتی باشد، عمل دوخت حرارتی در زمان طولانی تری انجام می گیرد.

(۴) همه ی موارد صحیح است.

۵۲- کدام گزینه از مهم ترین آزمون های میکروبی می باشند؟ (iranarze.ir)

- (۱) اندازه گیری عدد پراکسید روغن (۲) سالمونلا (۳) آفت زدگی (۴) گزینه ۲ و ۳

۵۳- شباهت و تفاوت کلوچه و کیک چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) هردو از آرد، تخم مرغ، روغن و شکر تهیه می شوند با این تفاوت که کلوچه مغزدار است.

(۲) هردو از آرد، تخم مرغ، روغن و شکر تهیه می شوند با این تفاوت که در کیک روغن بیشتری استفاده می شود.

۳) هردو از آرد، تخم مرغ، روغن و شکر تهیه می شوند با این تفاوت که کلوچه بافت نرمتری دارد.

۴) هردو از آرد، روغن و شکر تهیه می شوند با این تفاوت که در کیک شکر بیشتری استفاده می شود.

۵۴- آرد مصرفی برای تهیه کلوچه چه نوع آردی است؟ (iranarze.ir)

- ۱) آرد ستاره ۲) آرد کامل ۳) آرد نول ۴) آرد تیره

۵۵- زرده تخم مرغ در پخت کلوچه چه نقشی دارد؟ (iranarze.ir)

- ۱) به عنوان یک امولسیفایر، مخلوط شدن اجزای خمیر را آسان تر می کند.
۲) به صورت لایه نازکی همراه با گلوتن، دیواره سلولی محکمی را تشکیل می دهند که هوا در لایه لای آنها حبس می شود.
۳) باعث ترد شدن کلوچه می شود.
۴) باعث بهبود رنگ کلوچه می شود.

۵۶- برای جلوگیری از رشد قارچ آسپرژیلوس، باید رطوبت نسبی انبار حدود درصد باشد. (iranarze.ir)

- ۱) ۵۵ تا ۶۵ ۲) ۶۵ تا ۷۵ ۳) ۶۵ تا ۷۰ ۴) ۷۰ تا ۷۵

۵۷- یکی از تفاوت‌های خمیر کیک با کلوچه چیست؟ (iranarze.ir)

- ۱) یکی از تفاوت‌های خمیر کیک با کلوچه، میزان رطوبت آن است. خمیر کلوچه نسبت به کیک، رطوبت کمتری دارد.
۲) مصرف بیشتر شیر خشک در کیک است، که روی رنگ پوسته تاثیر منفی دارد.
۳) میزان مصرف روغن است که در کیک از روغن بیشتری استفاده می شود.
۴) خمیر کیک و کلوچه هیچ فرقی با هم ندارند.

۵۸- اگر میزان رطوبت مغزی خیلی بیشتر از خمیر کلوچه باشد، و پیدا می کند. (iranarze.ir)

- ۱) کلوچه در وسط برآمده می شود و خمیر شکل نامطلوبی ۲) کلوچه در وسط فرو رفته و خمیر شکل نامطلوبی
۳) رنگ کلوچه روشن تر و خمیر شکل مناسبتری ۴) هیچکدام

۵۹- چرا باید کلوچه تهیه شده ابتدا خنک و سپس بسته بندی شود؟ (iranarze.ir)

- ۱) به منظور جلوگیری از فساد و کپک زدگی ۲) به منظور جلوگیری از بیات شدن
۳) به منظور جلوگیری از خرد شدن کلوچه ۴) گزینہ ۲ و ۳

۶۰- در تهیه کلوچه نسبت وزن مغزی به وزن کلوچه چند درصد است؟ (iranarze.ir)

- ۱) حداکثر ۵۰ درصد ۲) حداقل ۲۰ درصد ۳) حداکثر ۳۲ درصد ۴) حداقل ۴۰ درصد

۶۱- عبارت داده شده مربوط به چه نوع شیرینی است؟ (iranarze.ir)

« نوعی شیرینی آردی است که از سرخ کردن خمیر تخمیر شده در روغن تهیه می شود و از میان وعده های پرطرفدار در بین مردم دنیا است و در سنین مختلف، به ویژه کودکان و نوجوانان از مقبولیت خاصی برخوردار است »

- ۱) دونات ۲) کلوچه ۳) کیک ۴) بیسکویت

۶۲- تفاوت خمیر کیک، کلوچه و دونات چیست؟ (iranarze.ir)

- ۱) خمیر کیک نرم تر از خمیر کلوچه و دونات است. ۲) خمیر کلوچه و دونات سفت تر از خمیر کیک هستند.
۳) خمیر کلوچه و دونات تیره تر از خمیر کیک است. ۴) خمیر کیک، کلوچه و دونات با هم فرقی ندارند.

۶۳- مزایای استراحت دادن خمیر چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) تشکیل گاز توسط مخمر (۲) نگهداری گاز در خمیر (۳) تجزیه آنزیمی اجزای تشکیل دهنده خمیر (۴) همه موارد

۶۴- با طولانی شدن زمان استراحت خمیر، چه اتفاقی رخ می دهد؟ (iranarze.ir)

(۱) خمیر سفت و خشک می شود. (۲) حجم خمیر کم می شود یا به اصطلاح خمیر می خوابد.

(۳) خمیر فاسد می شود و حباب هایی در آن به وجود می آید. (۴) خمیر شل می شود و قابلیت استفاده نخواهد داشت.

۶۵- در فرآیند سرخ کردن روغن به عنوان عمل می کند. (iranarze.ir)

(۱) ترد کننده (۲) طعم دهنده (۳) انتقال دهنده حرارت (۴) رطوبت دهنده

۶۶- افزایش زمان سرخ کردن دونات، سبب می شود. (iranarze.ir)

(۱) جذب بیشتر روغن در فرآورده و خشک شدن سطح آن (۲) تشکیل پوسته ضخیم و رنگ تیره روی محصول

(۳) صرفه جویی در مصرف روغن (۴) استفاده بیشتر از روغن

۶۷- افزایش دمای سرخ کردن باعث می شود. (iranarze.ir)

(۱) جذب بیشتر روغن در فرآورده و خشک شدن سطح آن (۲) تشکیل پوسته ضخیم و رنگ تیره روی محصول

(۳) صرفه جویی در مصرف روغن (۴) استفاده بیشتر از روغن

۶۸- معمولاً سرخ کردن دونات در روغن با دمای درجه سلسیوس برای مدت دقیقه انجام می شود. (iranarze.ir)

(۱) ۱۸۰ - ۳ (۲) ۲۲۰ - ۱ (۳) ۲۲۰ - ۳ (۴) ۱۸۰ - ۵

۶۹- افزایش مدت زمان سرخ کردن دونات چه مزیتی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) باعث افزایش رطوبت محصول می شود. (۲) باعث صرفه جویی در مصرف روغن می شود.

(۳) باعث کاهش تولید ماده سرطان زای اکریل آمید می شود. (۴) باعث تشکیل پوسته ضخیم و رنگ تیره روی محصول می شود.

۷۰- افزایش مدت زمان سرخ کردن دونات چه معایبی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) افزایش سرعت بیاتی (۲) افت کیفیت محصول (۳) جذب بیشتر روغن (۴) هر سه مورد

۷۱- افزایش دمای سرخ کردن دونات، چه مزیتی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) باعث افزایش رطوبت محصول می شود. (۲) باعث صرفه جویی در مصرف روغن می شود.

(۳) باعث کاهش تولید ماده سرطان زای اکریل آمید می شود. (۴) باعث تشکیل پوسته ضخیم و رنگ تیره روی محصول می شود.

۷۲- افزایش دمای سرخ کردن دونات چه معایبی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) افزایش سرعت بیاتی (۲) تشکیل بیشتر اکریل آمید (۳) جذب بیشتر روغن (۴) گزینه ۱ و ۳

۷۳- پوشش دهی به فرآورده های غذایی به چه منظور انجام می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) برای جلوگیری از خشک شدن سطح محصول (۲) طعم مناسب (۳) مشتری پسندی (۴) همه موارد

۷۴- کدام مورد به عنوان ماده ی پوشش دهنده ی دونات مورد استفاده قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

(۱) شکلات (۲) آیسینگ (۳) پودر قند (۴) هر سه مورد

۷۵- چرا ظروف مورد استفاده در بسته بندی دونات باید غیر قابل نفوذ در برابر رطوبت باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) زیرا رطوبت باعث فساد آن می شود. (۲) زیرا رطوبت باعث بیات شدن آن می شود.

۳) زیرا رطوبت باعث رشد باکتریها و کپک ها می شود. (۴) هیچکدام

۷۶- چرا باید دونات را در محل خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری کرد؟ (iranarze.ir)

(۱) به دلیل اینکه زود خشک نشوند. (۲) به دلیل اینکه مرطوب بمانند.

(۳) به دلیل اینکه از اکسیداسیون روغن موجود در آن ها جلوگیری شود. (۴) گزینه ۱ و ۲

۷۷- مدت انقضای دونات چند روز است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۷ روز (۲) ۱۴ روز (۳) ۱۰ روز (۴) ۳ روز

۷۸- به معنی نان دوبار پخته شده است. (iranarze.ir)

(۱) دونات (۲) بیسکویت (۳) ویفر (۴) کلوچه

۷۹- نوعی بیسکویت که در تکنولوژی ساخت آن از تخمیر استفاده میشود نام دارد. (iranarze.ir)

(۱) ویفر (۲) کلوچه (۳) کراکر (۴) دونات

۸۰- به نوع مخصوصی از بیسکویت ها که خمیر آنها در قالب های فلزی داغ، پخته شده و شکل می گیرند و معمولاً قبل از برش با کرم فشرده و یا شکلات آغشته

می شوند می گویند. (iranarze.ir)

(۱) ویفر (۲) کلوچه (۳) کراکر (۴) دونات

۸۱- چه نوع آردی برای تهیه بیسکویت مناسب است؟ (iranarze.ir)

(۱) آرد کامل (۲) آرد تیره (۳) آرد ضعیف (۴) گزینه ۱ و ۲

۸۲- کدام شیرین کننده داده شده مناسب افراد دیابتی است؟ (iranarze.ir)

(۱) گلوکز مایع (۲) مالتیتول (۳) قند اینورت (۴) عصاره مالت

۸۳- علت اینکه باید روغن و چربی در تهیه بیسکویت به کار برده شود چیست؟ و روغن باید چه ویژگی هایی داشته باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) برای جلوگیری از بیات شدن - باید بوی ملایمی داشته باشد. (۲) برای جلوگیری از سفت شدن - باید طبیعی باشد.

(۳) برای ایجاد تردی و بهبود طعم و مزه - مقاوم به فساد و دارای بوی طبیعی (۴) گزینه ۱ و ۲

۸۴- چرا در تهیه بیسکویت از امولسیفایر استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) به عنوان طعم دهنده (۲) به عنوان محافظت کننده در برابر فساد

(۳) به عنوان پایدار کننده دو فاز مایع غیر قابل اختلاط (۴) هیچکدام

۸۵- میزان مصرف امولسیفایر در فرمول بیسکویت کمتر از درصد است، رایجترین امولسیفایر مورد استفاده در بیسکویت سازی است.

(۱) ۲ - لسیتین (۲) ۱۵ - سدیم بیکربنات (۳) ۵ - آمونیوم بیکربنات (۴) ۵ - لسیتین

(.ir)

(۱) امولسیفایر (۲) سدیم بیکربنات (۳) آمونیوم بیکربنات (۴) گزینه ۲ و ۳

۸۷- در تهیه بیسکویت هدف از افزودن آنزیم پروتئاز چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) پوک کردن بیسکویت (۲) برای عمل آوری و کمک به برش بیسکویت (۳) حجم دادن به بیسکویت (۴) کاهش روغن در بیسکویت

۸۸- در چه صورت شکر کلوخه نمی شود؟ (iranarze.ir)

(۱) در صورت نگهداری در کیسه (۲) در صورت نگهداری فله ای (۳) گزینه ۱ و ۲ (۴) هیچکدام

۸۹- برای فرم دهی و شکل دادن به بیسکویت از چه دستگاه هایی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) ماشینهای قالبزنی دوار (۲) ماشینهای قالبی برشی (۳) ماشینهای سیمبر و ماشینهای استامپی (۴) همه موارد

۹۰- تغییر رنگ بیسکویت های در حین پخت طی چه واکنش هایی صورت می گیرد؟ (iranarze.ir)

(۱) کاراملیزاسیون (۲) میلارد (۳) میلارد و کاراملیزاسیون (۴) هیچکدام

۹۱- از چه آردی برای تهیه رشته آشی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) آرد ستاره یا آرد نول (۲) آرد سبوس گرفته (۳) آرد تیره (۴) آرد کامل

۹۲- مقطع عرضی رشته آشی حدود..... در میلیمتر است و در رشته پلویی این مقدار..... و است. (iranarze.ir)

(۱) ۱ در ۱- بیشتر و ضخیم تر (۲) ۵.۱ در ۵.۱ - بیشتر و ضخیم تر

(۳) ۲ در ۲- کمتر و نازکتر (۴) ۱ در ۱- کمتر و نازکتر

۹۳- مدت زمان خشک شدن رشته ی آشی چه قدر است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۱۵- ۱۰ ساعت (۲) ۲۴ - ۱۷ ساعت (۳) ۲۴- ۲۰ ساعت (۴) ۱۰ - ۸ ساعت

۹۴- دمای دستگاه خشک کن برای خشک کردن رشته آشی چقدر است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۳۵ تا ۸۰ درجه سلسیوس (۲) ۴۵ تا ۶۵ درجه سلسیوس (۳) ۳۵ تا ۶۰ درجه سلسیوس (۴) ۴۰ تا ۷۰ درجه سلسیوس

۹۵- رطوبت نسبی هوا در خشک کن، رشته آشی چقدر است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۳۵ درصد (۲) ۱۰ درصد (۳) ۱۵ درصد (۴) ۲۰ درصد

۹۶- دمای خشک کن برای رشته پلویی چقدر است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۳۵ درجه سلسیوس (۲) ۵۰ درجه سلسیوس (۳) ۱۰۰ درجه سلسیوس (۴) بیش از ۱۵۰ درجه سلسیوس

۹۷- نقش نمک در خمیر رشته کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) جلوگیری از رشد میکروب های مولد فساد و ترش شدن خمیر (۲) تقویت شبکه گلوتنی در خمیر

(۳) افزایش ارزش غذایی (۴) گزینه ۱ و ۲

۹۸- کدامیک از موارد زیر را می توان به عنوان طعم دهنده به رشته آشی اضافه کرد؟ (iranarze.ir)

(۱) گلوتن (۲) لسیتین (۳) سویا (۴) همه موارد

۹۹- اگر در تهیه رشته، آب مصرفی به مقدار کم به خمیر اضافه شود..... (iranarze.ir)

(۱) باعث می شود که بافت خمیر خشک و شبکه گلوتنی به خوبی تشکیل نشود. (۲) باعث کاهش ارزش غذایی خمیر می شود.

(۳) رشته شور شود. (۴) هیچکدام

۱۰۰- طول رشته آشی و پلویی باید چقدر باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) ۱۲ سانتیمتر (۲) ۱۵ سانتیمتر (۳) ۱۸ سانتیمتر (۴) ۲۰ سانتیمتر

ایران عرضه

مرجع نمونه سوالات

آزمون های استخدامی

به همراه پاسخنامه تشریحی

خدمات ایران عرضه:

- ارائه اصل سوالات آزمون های استخدامی
- پاسخنامه های تشریحی سوالات
- جزوات و درسنامه های آموزشی

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، تولید و بسته بندی فرآورده های غلات یازدهم، اینجا بزنید

«انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه مجاز می باشد»

