

کیک ساز - ترساز

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 ماریسیپان؟

- 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 گاناش؟

- 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 دسرهای 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.

19- 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 بیکینگ 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.

برای خرید بسته کامل سوالات فنی و حرفه ای سوالات کیک ساز [اینجا](#) کلیک کنید