

- 1- نشانه‌ی نازکی تخم مرغ چیست؟
سرمه‌ی تخم مرغ شفاف و زله‌ای است. زرده روی سفیده می‌ماند و داخل تخم مرغ حاوی نورشفاف است.
- 2- عوامل قوام دهنده‌ی دسرها کدامند؟
زرده‌ی تخم مرغ، خمیره، ژلاتین، نشانه‌ی ذرت.
- 3- برای جدا کردن زرده و سفیده بهتر است از چه تخم مرغی استفاده کنیم؟ چرا؟
تخم مرغ‌های سرد و تازه که حداکثر دو روزه باشد، زیرا در تخم مرغ کهنه خطر از هم پاشیدگی زرده وجود دارد.
- 4- اصطلاح سفید و کفی دار شدن زرده تخم مرغ به چه معنی است؟
یعنی زرده با رطوبت غلیظ تر شده و رنگ آن روشن تر می‌شود.
- 5- برای راحتی تر خارج شدن کرم یا زله از قالب چه باید کرد؟
قالب دسر را لحظه‌ای در آب جوش می‌رهم.
- 6- در تهیه‌ی کرم طالبی، طالبی را چگونه استفاده می‌کنیم؟ طالبی را پوره یا نگین کنید.
- 7- برای هر کیلوگرم میوه در تهیه‌ی مارمالاد یک کیلوگرم شکر و 1/5 تا 2/3 ورق ژلاتین لازم است.
- 8- علت بسته نشدن بعضی دسرهای زله‌ی میوه چیست؟ برای رفع مشکل چه باید کرد؟
انزیم موجود در بعضی میوه‌های خام - بهتر است چند دقیقه آن میوه یا جود میوه حرارت داده شود.
- 9- شارلوت‌ها جزء کدام دسرها می‌باشند؟
جزء دسرهای معروف بین الممال که از ترکیب یک نوع کیک اسفنجی، رولت یا یک نوع دسر ژلاتینه آماده می‌شود.
- 10- اکثر به کدام یک از خمیرهای زیر گفته می‌شود؟ خمیر کلمی یا شو.
- 11- نحوه‌ی نگهداری بودر یا ورق ژلاتین به چه صورت می‌باشد؟ چرا؟
باید در ظرف دربسته دور از رطوبت و گرما نگهداری شود زیرا باعث رشد قارچ و کپک بر روی آن می‌شود.
- 12- در تهیه‌ی شارلوت روس از چه نوع کیک‌ی استفاده می‌شود؟ بیسکویت آبدی فنشگر.
- 13- بهترین سس برای بستنی سوخاری چیست؟ خمیره و شکر قهوه‌ای کارامل شده.

- 14- در تهیه ی تارت میزان کره تقریباً صاف میزان آرد است.
- 15- چه چیز در سوافله ها موجب سفتی دسر می شود؟ سفیده ی تخم مرغ
- 16- مواد لازم برای تهیه ی کرم موز چیست؟
موز نگینی شده - خنده ی سفیده - شیر - پودر شکر - پودر لاکتوز - وانیل
- 17- علامت اختتامی فر بالا چیست؟ کرل G
- 18- چرا هنگام استفاده از فر بالا باید در فر نیمه باز باشد؟
زیرا گر هواگسب کردن در فر جمع می شود
- 19- در تهیه ی دسر کیک بستنی چگونه عمل می کنیم؟
درب کیک را با قطر یک سانتی متر برشده داخل کیک را حفره کرده و با سس بر می کنیم
- 20- یک لیوان آب و شیر برابر 250 گرم است.
- 21- اضافه کردن بیکنگ پودر در خمیرها برای چیست؟ برای پف کردن خمیر می باشد
- 22- اضافه کردن بیش از حد و اندازه ی بیکنگ پودر در کیک باعث چه می شود؟
باعث زرد یا سبز شدن رنگ کیک می شود
- 23- برای بسته شدن دسر از چه موادی استفاده نمی شود؟ آرد
- 24- مواد لازم برای سبب چیست؟
سبب درختی - پودر قند - کره - دارچین - خمیر پای - زرده تخم مرغ
- 25- چرا نباید خمیر تارت را ورز دهیم؟ چون به روغن می افتند.
- 26- کاربرد پالت چیست؟ تکه تکه کردن خمیرها و پاک کردن سطوح
- 27- اسکوپ چیست؟ وسیله ای است برای فرم دادن بستنی جهت سرو
- 28- برای آماده سازی شارلوت بهتر است از چه نوع قالبی استفاده کنیم؟ قالب کبرندی

- 29- برای بستن کردن مواد خشک دسرها چگونه باید عمل کرد؟
ابتدا آنها را الک کرده سپس با قاشق در بسته می ریزیم و آن را با چاقو صاف می کنیم.
- 30- تیرامیسو چیست؟
دسره‌ای ایتالیایی هستد که در تهیه ی آنها از پنیر استفاده می شود.
- 31- به ازای هر قاشق سوپ خوری بودر زلاتین $\frac{1}{4}$ بسته آب سرد باید در نظر گرفت.
- 32- فرم گرفتن خامه یعنی چه؟
یعنی وقتی خامه رده شد، حالتی بره های همزن و خطوط محو شود.
- 33- دوعدد چربی خامه هرچه کمتر باشد، فرم دادن آن سخت تر است.
- 34- برای فرم دهی به ازای 250 گرم خامه ی پاستوریزه چه مقدار شکر لازم است؟
3 تا 4 قاشق سوپ خوری
- 35- علت روشن کردن فر 15 دقیقه قبل از بخت در فر چیست؟
برای پس از 15 دقیقه حرارت فر کاهش می یابد و تنظیم می شود.
- 36- در اصول رعایت نظافت شخصی به چه چیز باید توجه کرد؟
به کار برهن لباس کار، کلاه، ماسک، دستکش، کوتاه کردن ناخن و نکشیدن سیگار
- 37- تهویه ی محل کار و آشپز خانه باید باشد (طبیعی یا مصنوعی)
- 38- در شستشوی وسایل و محیط کار چه نکاتی باید رعایت شود؟
- 1- شستشوی دستگاه ها و لوازم بلافاصله پس از کاربره انجام گیرد.
 - 2- برای شستشوی مواد پاک کننده ی مناسب و آب گرم استفاده شود.
 - 3- پس از شستشوی دستگاه ها و لوازم بلافاصله خشک شوند.
 - 4- همه ی موارد صحیح است. X
- 39- بستنی ها بهتر است چه وقت آماده شوند؟
باید یک روز قبل آماده شده و در فریزر قرار بگیرند.

- 40- مواد لازم برای دسر سنت آنوره چیست؟
خمیر پای - خمیر آکلر - خامه - شکر کارامل شده - کرم باوانیا - کوزه
- 41- مواد لازم برای تهیه ی بستنی کاراملی چیست؟
شکر - زرده ی تخم مرغ - وانیل - شکر - خامه ی شیرین شده
- 42- سوفله ها چه نوع دسرهایی هستند؟
دسرهای زلایسه ای هستند که سفیدی تخم مرغ در آنها بیشتر از زرده است
- 43- طریقه ی نگهداری قهوه به چه صورت می باشد؟ در جای خشک و در ظرف درسته ی شیشه ای
- 44- کدامیک از مواد اولیه مخلوطی از جوش شیرین، کرم تارتار و نشاسته می باشد؟ یکتینگ پودر
- 45- آب زرد رنگ گفته بستنی بلنسر نشانه ی چیست؟ خوب هم بزمن زرده ی تخم مرغ
- 46- کرب چیست؟ نان بسیار نازکی است که با ابواج کرم ها سرو می شود
- 47- کرب تا چه مدت قابل نگهداری است؟ 12 ساعت در یخچال و یک هفته در فریزر
- 48- روش کارامل کردن چگونه است؟ شکر را روی حرارت ملایم طلایی می کنیم
- 49- مواد مورد نیاز برای تهیه ی دسر را چگونه باید آماده کرد؟
مواد را باید فیلانداره گیری و آماده نمود
- 50- وزن یک تخم مرغ استاندارد چند گرم است؟ 60 گرم
- 51- یک عدد تخم مرغ معادل چه میزان از پیمانه می باشد؟ $\frac{1}{4}$ پیمانه
- 52- تفاوت کرم طلایی با کرم پرتقال در چیست؟ در طعم میوه و میزان شکر در کرم طلایی کمتر است
- 53- ظرف مورد نظر برای کرم لیوانی چیست؟ (کرم پاتی سیر کرمی و قهوه ای در لیوان)
در گیلانی های پایه دار
- 54- اگر مقدار شکر در بستنی زیاد از حد باشد چه می شود؟ بستنی نمی بندد
- 55- مخلوط بستنی حاوی چند درصد قند است؟ 10 تا 18 درصد

- 56- بهترین ظرف برای تهیه ی کرم ها چه ظرفی است؟ نامی
- 57- از چه فاضلی بهتر است استفاده شود؟ فاضل جوی
- 58- مواد لازم برای کرم دسر چیست چیست؟
شیر - بست چکیده - جله - زلاتین - شکر - کمیوت آبلانی
- 59- تفاوت آگار آگار با زلاتین در چیست؟
آگار آگار در دمای معمولی بسته می شود ولی زلاتین در دمای سرد
- 60- فروماژها مربوط به کدام کشورند؟ نروژ
- 61- استفاده از زرده و سفیده در فروماژ باعث چه می شود؟ اسطیجی شدن دسر
- 62- دسرهای زلاتینه چگونه دسرهایی هستند؟
فقط به عنوان دسر بعد از غذا سرو می شوند و قابلیت برگرداندن دارند
- 63- مارمالاد چیست؟ برای پختن و له شده بدون شکر
- 64- نشاسته ی نامرغوب چه طعمی دارد؟ مزه ی ترش و طعم کهنگی دارد
- 65- زمان اضافه کردن خامه در دسرها چه وقت است؟
زمانی که مواد خنک شده باشد
- 66- بیش از حد زدن خامه ی معمولی برای فرم گرفتن چه می شود؟ کرم
- 67- خامه ی تبدیل شده به کوه فاسد شده نیست
- 68- نگهداری تخم مرغ در فریزر تا چه مدت امکان پذیر است؟ تا 6 ماه
- 69- 300 درجه ی فارنهایت چند درجه سانتی گراد است؟ 175 درجه سانتی گراد
- 70- شیر در فریزر تا 3 ماه قابل نگهداری است
- 71- در تهیه ی سوفله ی توت فرنگی، توت فرنگی ها را چگونه آماده کنیم؟ پوره

- 73- در انواع سופله ها چگونه از تخم مرغ استفاده می شود؟
 زرده و سفیده را جدا نموده، جداگانه زده و به مواد اضافه نمایید.
- 74- کدام نوع از هل مرغوب تر و عطر قوی تری دارد؟ هل سبز
- 75- در دسر سنت آنوره برای جسیانن نان های پفی از چه چیزی استفاده می شود؟
 شربت کارامل با غل
- 76- داخل دسر سنت آنوره از چه گرمی استفاده می شود؟ گرم پانی سبز
- 77- ظرفی که سفیده را در آن می زیند چگونه باید باشد؟ تمیز و غاری از جوی
- 78- بهترین نوع پنیر در تیرامیسوها چیست؟ پنیر ماسکارپونه
- 79- در دسر شارلوت روسی کدامیک از عرقیات زیر به کار برده می شود؟
 عرق نسترن (خشکبار را در عرق نسترن نیم ساعت حبس کنید)
- 80- خمیر فونسه یا بریزه برای چه دسری به کار برده می شود؟ برای انواع تارت و پای
- 81- انواع ترازوهای اندازه گیری کدامند؟ مکانیکی و دیجیتالی
- 82- آگار آگار چیست؟
 به صورت پودر یا بولک در رنگ های سفید و زرد که جایگزین ژلاتین می باشد.
- 83- معنی کلمه ی موس چیست؟ به معنی کف
- 84- مواد لازم برای گرم کاستارد چیست؟
 زرده - شیر - شکر - نشاسته ی ذرت
- 85- در تهیه ی سופله سفیده را چه وقت اضافه می کنند؟ در آخر کار
- 86- وزن هر ورق ژلاتین چقدر است؟ 2/5 تا 3 گرم
- 87- استفاده از خامه و لبنیات غیر پاستوریزه عامل چه بیماری می شود؟ تب مالت

- 88- در سیستمی روزانه‌ی وسایل کار از چه چیز باید استفاده کرد؟
مواد پاک‌کننده بی‌مناقب و آب گرم
- 89- زباله‌ها به چند دسته تقسیم می‌شوند؟ بازیافتی و طبیعی
- 90- از جمله فاسدکننده‌های شیمیایی مواد اولیه کدامند؟
ترکیب مواد اولیه با ظرف نامناسب
- 91- میکروب‌ها و آنزیم‌هایی که در درجه حرارت پایین در مواد غذایی فعالیت می‌کنند را چگونه می‌توان از بین برد؟ با معجم کردن
- 92- انواع فاسدکننده‌های مواد غذایی عبارتند از: قیرنگی، شمای، مولوزنگی
- 93- برای جلوگیری از فساد مواد غذایی چه باید کرد؟
نساند آنها را روی هم انباشته کرد
- 94- برای رسیدن به کیفیت و ایمنی بهتر مهمترین کار چیست؟ آموزش افراد
- 95- نشانه‌ی نازکی گردو چیست؟ رنگ سفید آن
- 96- مصرف شیر و تخم مرغ فاسد باعث چه می‌شود؟ مسمومیت‌های شدید
- 97- کدامیک از موارد زیر از علائم خفگی نمی‌باشد؟
تنگی مریضک چشم (کم شدن یا توقف حرکات سینه از علائم خفگی است)
- 98- نامطلوب‌ترین خشک کردن دستها چیست؟
استفاده از حوله‌های اشتراکی (بهترین وسیله دمیده‌های الکتریکی)
- 99- مواد ترش مانند آب لیمو یا سرکه در چه ظرف‌هایی نباید نگهداری شود؟ فلزی
- 100- فشار خون طبیعی چند است؟ 12 روی 8
- 101- در آشپزخانه‌های عمومی چه نوع حشره‌کشی توصیه می‌شود؟
برقی - چون مواد شیمیایی ندارد
- 102- یکی از منابع مهم آلودگی خاک چیست؟ پس آب‌ها

- 134- نام وسیله‌ی اندازه‌گیری دمای بدن چیست؟ (از مومتر (تب سنج)
- 135- چرا در کارگاه مواد غذایی از ظروف پلاستیکی نباید استفاده کرد؟
به علت داشتن یون سرب سریع جذب کرم میکروب
- 136- انواع بانسهای را نام ببرید. بار و بست
- 137- 60 گرم کرم تقریباً چه میزان از پسمانه می‌باشد؟ $\frac{1}{4}$ پسمانه
- 138- نام معروف ترین کرم زلاتینه چیست؟ کرم باواریا
- 139- در تهیه‌ی سالاد میوه از آب کمیوت انسانی استفاده می‌شود.
- 140- نام دیگر کرم کارامل چیست؟ زالورنه
- 141- زمانی که کمک درون فر است تا چند دقیقه نباید در فر را باز کرد؟
1- 5 دقیقه 2- 7 دقیقه 3- 20 دقیقه 4- 30 دقیقه
- 142- در کاراملاد نسبت ورق زلاتین به به دانه چقدر است؟
1- به ازای هر ورق 3 قاشق لعاب به دانه
2- به ازای هر ورق 5 قاشق لعاب به دانه X
3- به ازای هر ورق 1 تا 1.5 قاشق لعاب به دانه
4- همه‌ی موارد
- 143- برای تهیه‌ی بستنی در منزل چند مرحله به هم زدن را باید انجام داد؟
1- یک مرتبه 2- دو مرتبه 3- سه مرتبه 4- 5 تا 6 بار
- 144- کدامیک از دسرهای زیر جنبه‌ی بین المللی دارد؟
1- بستنی 2- زله 3- کیک بستنی 4- کیک خامه‌ای
- 145- برای درست کردن کرم دو رنگ زرده استفاده می‌شود یا سفیده؟ زرده
- 146- در تزین کرم برتقال بهتر است از چه چیزی استفاده شود؟ خامه و پره‌های برتقال
- 147- به چه روشی دسر به راحتی از قالب برمی‌گردد؟ چند لحظه در آب گرم قرار دادن قالب