

۱) علت به وجود آمدن مخروط روی کیک کره ای و یا ترکیدن قشر رویی آن؟

۱- داغ بودن زیاده از حد فر

۲- بیش از حد زدن سفیده

۳- خوب مخلوط نکردن سفیده با مواد

۴- هر سه مورد

۲) معمولا قالب پاند کیکها به چه صورت است؟

۱- مثل قالبهای کیک زنی

۲- قالب مستطیل با دیواره بلند

۳- قالب مشابه کیکها دیگر

۴- قالبهای خرطومی

۳) علت پف کردن کیکهای کره ای در اول پخت و خوابیدن پف آن در مرحله آخر چه علتی دارد؟

۱- کم بودن درجه حرارت و کم بودن مدت پخت

۲- کوچک بودن قالب نسبت به حجم خمیر و حرکت دادن کیک در وسط طبخ

۳- زیاد بودن جوش شیرین خمیر و دیر رسیدن آن

۴- زیاد بودن درجه حرارت و زیاد بودن مدت پخت

۴) علت زبری کیک (در کیکهای اسفنجی)؟

۱- خوب نزدن زرده تخم مرغ

۲- خوب مخلوط نشدن مواد و خوب نزدن سفیده تخم مرغ

۳- داغ بودن فر

۴- بیش از حد زدن زرده تخم مرغ

۵) خمیر مایه در چه ظرفی خوب به عمل می آید؟

۱- شیشه ای

۲- استیل

۳- ملامین

۴- ۱ و ۲

۶) برای اینکه ماقین زیاد سفت نشود چه باید کرد؟

۱- با هم زن زده

۲- در چرخ گوشت می ریزیم

۳- اصلا با هم زن نمی زنیم

۴- هیچکدام

۸) علت ترک خوردن کیک چیست؟

۱- زیاد بودن جوش شیرین

۲- پخت طولانی

۳- زیاد بودن حرارت

۴- ۱ و ۳

۹) علل پف نکردن سفیده تخم مرغ چیست؟

۱- سفیده تخم مرغ بیرون از یخچال مانده و گرم باشد

۲- ظرفی که سفیده را میزنیم خیس باشد

۳- ظرفی که سفیده را میزنیم چرب باشد

۴- سفیده بیش از حد سرد باشد

۱۰) برای درست کردن لواش با قلوها؟

۱- از زرده تخم مرغ و کره و پکینک پودر و آرد و آب استفاده می کنیم

۲- آرد- روغن جامد- شکر- جوش شیرین- آب- هل- گلاب

۳- شکر- گلاب- زرده تخم مرغ- هل- کمی نمک و آب

۴- ۳و۱

۱۱) مواد لازم برای تهیه خمیر پفی را بنویسید؟

۱- آرد- کره- تخم مرغ- نمک

۲- آرد- تخم مرغ- نمک- آب

۳- آرد- آب- کره- تخم مرغ- نمک

۴- آرد- آب- کره- نمک- تخم مرغ- جوش شیرین

۱۲) در شیرینی قرابیه از چه تخم مرغی استفاده می شود؟

۱- تخم مرغ کامل

۲- سفیده

۳- زرده

۴- هیچکدام

۱۳) مواد لازم سوهان عسلی چیست؟

۱- شکر- عسل- خلال بادام

۲- شکر- عسل- زعفران

۳- شکر- زعفران- روغن مایع- عسل- بادام- پسته □

۴- شکر- گردو- روغن مایع- عسل- بادام

۱۴) در شربنی باقلوا مقدار بادام و پودر قند چگونه است؟

۱- نصف به نصف

۲- برابر □

۳- یک به سه

۴- دو به سه

۱۵) کارامل چه نوع شربتی است؟

۱- شکر سوخته □

۲- شکر با آب مخلوط کرده

۳- شکر با روغن مخلوط کرده

۴- شکر با زعفران مخلوط کرده

۱۶) کاربرد پنجره یسمی در شیرینی پزی چیست؟ □

۱- برای خنک کردن کیک

۲- برای شیرینی خشک

۳- برای همزدن کیک

۴- برای مارمالا

۱۷) کردون چیست؟

۱- قالبی است برای کیکهای اسفنجی

۲- دستگاهی است برای تهیه بستنی

۳- دستگاهی است برای زدن تخم مرغ

۴- دستگاهی است برای راحت تزئین کردن کیک

۱۸) مواد لازم نان برنجی را بنویسید؟

۱- آرد- پودر قند- روغن جامد- تخم مرغ

۲- آرد- برنج- پودر قند- روغن مایع- تخم مرغ- هل- شکر- وانیل

۳- آرد- برنج- پودر قند- روغن جامد- تخم مرغ- گلاب- هل

۴- آرد برنج- روغن مایع- هل- شکر- نشاسته- جوش شیرین

۱۹) در کدامیک از شیرینهای زیر مارمالاد مصرف میشود؟

۱- غرابی

۲- مشهدی

۳- بیسکویت پرتهالی

۴- بیشکویت اره ای

۲۰) مواد لازم برای زولبیا؟

۱- نشاسته- ماست- آرد گندم- جوش شیرین- آب

۲- نشاسته گل- ماست- آرد گندم

۳- نشاسته- ماست- آرد گندم

۴- نشایتیه- آب- ماست

۲۱) علت مغز پخت نشدن شیرینهای مثل دونانس و کوش فیل؟

۱- داغ بودن بیش از حد روغن

۲- خوب گرم نشدن روغن

۳- شل بودن خمیر

۴- ۳ و ۱

۲۲) نام دیگر خمیر میل فوی چیست؟

۱- خمیر هزارلا

۲- فویته

۳- ۱ و ۲

۴- فونسه

۲۳) به جای یک پیمانه عسل در شیرینیها می توان؟

۱- سه، چهارم پیمانه شکر و یک، چهارم آب مصرف کرد

۲- یک دوم پیمانه شکر و یک دوم پیمانه آب مصرف نمود

۳- نمی توان شکر در آب جایگزین کرد

۴- میزان شکر ۲ برابر آب میباشد

۲۴) مارزپان از چه تهیه میشود؟

۱- بادام چرخ کرده و سفیده آماده می شود

۲- بادام چرخ کرده و شکر و آب

۳- بادام چرخ کرده و شکر شربت

۴- بادام چرخ کرده و شکر و زرده و تخم مرغ و آب

۲۶) یک قاشق سوپخوری نشاسته در گرمها برابر است با چند قاشق سوپخوری آرد؟

۱- ۳ قاشق سوپخوری

۲- ۲ قاشق سوپخوری

۳- معادل نشاسته

۴- مساوی است

۲۷) یک قرص خمیری ترش برابر است با؟

۱- یک قاشق چایخوری پودر خمیر ترش

۲- دو قاشق چایخوری پودر خمیر ترش

۳- یک و یک دوم چایخوری پودر خمیر ترش

۴- نصف قاشق چایخوری پودر خمیر ترش

۲۸) در شیرینی بامیه چه موقع تخم مرغها را اضافه می کنیم؟

۱- اول پخت

۲- اواسط

۳- موقعی که خمیر وارم شد

۴- موقعی که خمیر کاملا سرد شد

۳۹) در رویه ۷ دقیقه ای چه آنرا روی زمین با هم زن می زنیم؟

۱- دو دقیقه

۲- سه دقیقه

۳- چهار دقیقه

۴- هفت دقیقه

۳۰) خمیر ماری پان از چه موادی درست می شود؟

۱- سفیده تخم مرغ و نشاسته و شکر

۲- بادام و سفیده تخم مرغ - پودر قند - وانیل

۳- نشاسته و شکر و شیر

۴- شکر - آرد و کاکائو

۳۱) رویه چیست؟

۱- همان رویه خامه است برای تزئین بکار می رود

۲- نام دیگر خامه است به اضافه خاکه قند

۳- لایه ای است روی کیک برای تزئین بکار می رود

۴- عطربات خشک است

۳۲) کاربرد رولد یا رولت در شیرینی پزی؟

۱- برای برش دادن خمیر شیرینی

۲- برای خط انداختن روی خمیر

۳- برای برداشتن شیرین از فر

۴- برای برش دادن شیرینی یا نان پخته



۳۳) در موقع طبخ کمپوت؟

۱- در ظرف را می بندیم

۲- در ظرف را نیمه با ننگه می داریم

۳- فرقی نمی کند

۴- در ظرف را نمی بندیم

۳۴) شیرینی فرفره ای کروسان از خمیر آماده می شود

۱- دانمارکی

۲- میل فوی

۳- پاته

۴- پای

۳۶) مواد لازم تارت چیست؟

۱- روغن - آرد - آب

۲- روغن - آرد - تخم مرغ

۳- روغن - آرد - تخم مرغ - وانیل

۴- روغن - آرد - تخم مرغ - وانیل - پودر قند

۳۷) در کدام مربا هنگام پخت درش را می گذاریم؟

۱- سیب

۲- زرد آلو

۳- به

۴- پرتقال

۳۹) برای پخت کدامیک از مرباهای زیر نیاز به آب آهک داریم؟

۱- گیلاس

۲- خیار

۳- بالنگ

۴- هویج

۴۰) طبخ به طرق بن ماری را توضیح دهید؟

۱- طبخ داغ فر

۲- روی حرارت خیلی زیاد

۳- طبخ روی حرارت خیلی کم

۴- طبخ داخل ظرف آب به صورت بخار