

سوالات دسر ساز بین الملل

-مواد لازم برای تهیه ژله در طالبی:

الف) طالبی، آب، ژلاتین، شکر

ب) رنگ خوراکی ، جوهر لیمو، اسانس دلخواه

ج) آب گرم ، پودر قند، طالبی ، ژله

د) موارد الف و ب صحیح است ☐ ☒

-تفاوت شربت کارامل و شربت ساده چیست؟

الف) شربت کارامل دارای رنگ خرمایی است و عطر مطلوبی دارد.

ب) شربت ساده رنگ و عطر خاصی ندارد

ج) شربت کارامل جهت دسر است ولی شربت معمولی اسانسی برای خمیر شیرینی است

د) موارد الف و ب صحیح است ☐ ☒

-نکته مهم در کارامل شدن چیست؟

الف) در این که شربت موقع طلایی شدن نسوزد چون تلخ شده و قابل استفاده نیست ☐ ☒ .

ب) در این که جوش شیرین به ان اضافه کرد تا خوش رنگ شود.

ج) در این که موقع جوشیدن کمی زرده تخم مرغ به ان اضافه کرد تا طلایی شود.

د) د این که یاد بجوشد تا کاملاً قهوه ای شود

-طرز تهیه شربت کارامل:

الف) شکر و آب را مخلوط کرده روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا حل شود.

ب) شکر را با کمی آب مخلوط کرده روی آتش گذاشته تا شکر طلایی شود.

ج) روی آن را آب جوش می ریزیم و می گذاریم تا چند جوش بزند تا شربت غلیظ شود.

د) موارد ب و ج صحیح است ☐ ☒

-طرز تهیه ژله حاضری کدامیک از موارد زیر است؟

الف) هر بسته ژله حاضری را ابتدا در یک لیوان آب داغ حل کرده و بعد یک لیوان آب سرد را اضافه می کنیم و ظرف را در یخچال می گذاریم .
☐ ☒

ب) آب جوش را اضافه می کنیم و ظرف را در یخچال می گذاریم

ج) هر بسته ژله را در دو لیوان آب جوش حل کرده و در فریزر می گذاریم

د) هر بسته ژله را در دو لیوان آب سرد حل کرده و در فریزر می گذاریم

-برای تهیه ژله میوه ای یا ساده با نیم لیتر آب میوه چه مقدار پودر ژلاتین لازم است؟

الف) دو قاشق سوپخوری پر پودر ژلاتین

ب) یک قاشق سوپخوری سر صاف پودر ژلاتین

ج) یک قاشق مربا خوری پر پودر ژلاتین

د) یک قاشق سوپخوری پر پودر ژلاتین ☐ ☒

-تفاوت بین کرم انگلیسی و رویال در چیست؟

الف) در کرم انگلیسی از زرده تخم مرغ استفاده می شود در حالی که در کرم رویال سفیده تخم مرغ استفاده می شود ☐ ☒

ب) در کرم انگلیسی از آب استفاده می شود در حالی که در کرم رویال از شیر استفاده می شود

ج) در کرم انگلیسی از سفیده تخم مرغ استفاده می شود در حالی که در کرم رویال زرده تخم مرغ استفاده می شود

د) در کرم انگلیسی از خامه استفاده می شود در حالی که در کرم رویال شیر استفاده می شود

-اصطلاح حمام فر یعنی چه؟

الف) وقتی فر را روشن می کنیم ظرف آبی در کف فر قرار می دهیم که به آن حمام فر می گویند ☐ ☒ .

ب) وقتی گریل روشن شود حمام فر می گویند.

ج) وقتی مواد غذایی را که در فر می پزیم داخل کاغذ آلومینیوم قرار دهیم به آن حمام فر می گویند.

د) هیچکدام

-در تهیه کرم کاستارد اگر کرم بوی خامی بدهد چه می کنیم؟

الف) مقدار وانیل اضافه شده را دو برابر می کنیم

ب) کمی شیر اضافه می کنیم و دوباره می پزیم ☐ ☒

ج) زمان پخت را بیشتر می کنیم

د) مقداری نشاسته ذرت اضافه می کنیم

-در تهیه کرم پاتیسیر.....

الف) آرد را با سایر مواد در شیر حل کرده روی حرارت می گذاریم تا مایه به صورت ماست درآید و غلیظ شود ☐ ☒ .

ب) آرد را با آب جوش مخلوط کرده روی حرارت تند گذاشته تا مایه سفت شود.

ج) آرد را با تخم مرغ حرارت داده تا مایه سفت شود.

د) آرد را با آب جوش و تخم مرغ به طریقه بن ماری حرارت می دهیم

-چه موقع خامه فرم می گیرد؟

الف) وقتی خامه را می زنند جای خطوط همزن روی خامه باقی بماند ☐ ☒

ب) وقتی خامه را زدند به صورت کره در بیایید

ج) وقتی خامه را زدند به صورت بریده بریده در بیاید

د) هیچکدام

- مشخصات کرم تاتار و کاربرد آن در شیرینی پزی را بنویسید؟

الف) پودر سفید رنگی است که در زرده تخم مرغ استفاده می شود و از کریستاله شدن شکر جلوگیری می کند.

ب) پودر سفید رنگی است که در تخم مرغ استفاده می شود و از کریستاله شدن شکر جلوگیری می کند ☒ .

ج) پودر سفید رنگی است که در تخم مرغ استفاده می شود و بوی تخم مرغ را می گیرد.

د) هیچکدام

- جهت تهیه بر شتوک نخودچی طریقه کار به ترتیب چگونه است؟

الف) آرد نخودچی و پودر قند ریخته و سپس روغن را اضافه می کنیم.

ب) آرد نخودچی را با حرارت تفت داده و سپس پودر قند و روغن را در آن می ریزیم.

ج) آرد نخودچی و پودر قند و روغن را با هم ریخته روی حرارت می گذاریم ☒ .

د) ابتدا روغن را داغ کرده آرد نخودچی را اضافه می کنیم بعد از تفت کامل از روی گاز برداشته پودر قند و هل را اضافه می کنیم

- اگر در تهیه کرم لازم باشد تخم مرغ را در شیر جوشیده بریزیم باید چگونه عمل کنیم؟

الف) تخم مرغ و شیر را مخلوط نموده و روی شعله تند قرار می دهیم تا بجوشد.

ب) تخم مرغ و شیر را مخلوط نموده و بلافاصله از روی آتش بر می داریم ☒ .

ج) شیر جوشیده را از روی آتش برداشته و سپس به آن تخم مرغ را اضافه می کنیم.

د) تخم مرغ و شیر را مخلوط می کنیم و روی شعله آرام می گذاریم تا کم کم بجوشد

- نکات لازم جهت تهیه شربت کارامل کدام است؟

الف) شکر به هنگام طلایی شدن نسوزد در غیر اینصورت تلخ می شود. شکر نباید سفید بماند زیرا شکرک می زند.

ب) غلظت کارامل باید به حدی باشد که وقتی مقداری از شربت را در قاشق می ریزیم به هنگام سرد شدن به حالت کشدار از قاشق ریخته شود.

ج) شربت کارامل باید خوش رنگ بوده و عطر مطبوعی داشته باشد.

د) همه موارد صحیح می باشد ☒ ☐