

سوالات شیرینی پز شیرینی های خشک

برای تهیه کدام نوع شیرینی نباید از کاغذ روغنی استفاده کرد؟

1-گردوئی

2-نارگیلی

3-پادرازی ☒ ☐

4-غرابی

کدام آرد در شیرینی پادرازی به کار می رود؟

1-آرد گندم

2-آردبرنج

3-آردنخوچی

4-همه موارد ☒ ☐

کدام تهیه کدام نوع کوکیز از کوکیز ساده می شود؟

1-ساده

2-شکلاتی

3-بادامی

4-مربائی ☒ ☐

کدام نوع شیرینی بعد از پخت جهت شیرین شدن باید آن را در پودر قند غلتانید؟

1-زبان

2-ناپلئونی

3-پاپیونی ☒ ☐

4-فندقی

علت ناهمواره شده شیرینی زبان در هنگام پخت در فر چیست؟

1-درجه حرارت فر

2-سرد بودن خمیر

3-گرم بودن خمیر ☒ ☐

4-زیاد بودن مدت پخت

جهت تزئین شیرینی پادرازی بهتر است ابتدا چه موادی را با هم مخلوط کرد؟

1-زرده تخم مرغ + روغن + زعفران ☒ ☐

2-سفیده تخم مرغ + روغن + شیر

3-زرده تخم مرغ + شیر + شکر

4-سفیده تخم مرغ + شیر + زعفران

مواد تزئین شیرینی مشهدی چقدر است؟

1-سس شکلات و پودر قند

2-سس شکلات مارمالاد و پودر مغزها ☒ ☐

3-پودر قند و مارمالاد

4-ترامن و مارمالاد

در تهیه شیرینی مارمالای به چه مدت باید گرم و پودر شکر را با هم زن زد؟

1-دو دقیقه

2-یک دقیقه ☒ ☐

3-پنج دقیقه

4-ده دقیقه

در آماده کردن کدام نوع خمیر روغن + پودر شکر + تخم مرغ + وانیل را با هم زن زده و شربت و آرد را اضافه میکنیم؟

1-خمیر شیرینی مشهدی

2-خمیر کرم زرد

3-خمیر قیفی مارمالای

4-خمیر مارمالاد آلمانی ☒ ☐

در شیرینی قیفی بعد از پخت چه چیزی روی آن می پاشند؟

1-مارمالاد و بادام خرد شده

2-عسل و ترافل

3-مارمالاد و مغز گردو

4-عسل و پودر مغزها ☒ ☐

اگر شیرینی نارگیلی بعد از پخت زیاد پهن شود علت چیست؟

1-زیاد بودن روغن

2-کم بودن پودر نارگیل

3-زیاد بودن شکر ☒ ☐

4-زیاد بودن سفیده تخم مرغ