

سوالات قنادی تخصصی - موسسه بین المللی پرتیکان قناد - اردیبهشت 1396

آزمون کتبی مهارت

نام و نام خانوادگی: کد ملی / شماره پاسپورت:

1. نکته مهم و قابل توجه در ساختن خمیر تارت....

(1) سرد بودن مواد لازم از جمله کره و آب است.

(2) مرغوب بودن کره است.

(3) ولرم بودن کره و آب است.

(4) گرم بودن آب مصرفی است.

2. اگر شیرینی گردویی براق نباشد علت آن چیست؟

(1) شیرینی آن کم است.

(2) شکر آن زیاد است.

(3) گردوی آن کم است.

(4) آرد آن زیاد است.

3. مواد لازم نان کشمشي؟

(1) روغن، پودر شکر، تخم مرغ، وانیل، کشمش و آرد

(2) آرد، بکینگ پودر، زرده تخم مرغ، وانیل و روغن

(3) پودر شکر، سفیده تخم مرغ، هل، کشمش و آرد

(4) روغن مایع، پودر شکر، تخم مرغ، کشمش و آرد

4. روغن مصرفی در تهیه خمیر دانمارکی باید چگونه باشد؟

(1) روغن زیتون

(2) روغن ذرت مرغوب

(3) روغن مخصوص شیرینی های کره ای

(4) روغن جامد

5. مقدار آرد در شیرینی نخود چی چند برابر روغن است؟

(1) برابر هستند

(2) مقدار آرد نخودچی کمتر از روغن است

(3) 1.5 برابر روغن است.

(4) 2 برابر روغن است.

6. اگر خمیر شیرینی نارگیلی شل شود می توان...

سوالات قنادی تخصصی-موسسه بین المللی پرتیکان قناد-اردیبهشت 1396

آزمون کتبی مهارت

نام و نام خانوادگی:..... کد ملی/شماره پاسپورت:.....

1)مقداری آرد به ان اضافه کرد. 2)مقداری نشاسته به ان اضافه کرد.

3)مقداری آرد برنج و پودر نارگیل به آن اضافه کرد. 4)مقداری سرکه به آن اضافه کرد.

7. آیا برای تهیه شیرینی نارگیلی از خمیر های دیگر هم می توان استفاده نمود؟

1)خیر فقط از خمیر شیرینی کره ای

2)بله از خمیر دانمارکی،خمیر هزار ورق و خمیر شیرینی هم می توان برای لایه زیرین استفاده کرد

3)تنها با خمیر دانمارکی تهیه می شود.

4)تنها با خمیر شیرین تهیه می شود.

8. مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی ساده؟

1)آرد، تخم مرغ، پودر کاکائو، شکر و وانیل 2)آرد، تخم مرغ، شکر و وانیل

3)آرد، تخم مرغ، پودر قهوه، شکر 4)آرد، تخم مرغ، هل، شکر، وانیل

9. علت ترک خوردن سطح کیک چیست؟

1)زیاد بودن تخم مرغ 2)کم بودن تخم مرغ

3)زیاد بودن شکر 4)داغ بودن بیش از حد فر

10. مواد لازم برای تهیه مارسپیان؟

1)شکر، بادام سفید، زرده تخم مرغ و هل

2)پودر قند، بادام بوداده، تخم مرغ

سوالات قنادی تخصصی-موسسه بین المللی پرتیکان قناد-اردیبهشت 1396

آزمون کتبی مهارت

نام و نام خانوادگی:..... کد ملی/شماره پاسپورت:.....

3) شکر، بادام سفید شده، زرده تخم مرغ و وانیل

4) شکر، بادام سفید شده، سفیده زرده تخم مرغ، پودر قند

11. جهت فرم گرفتن خامه باز سفت

1) خامه شل اضافه کرده بعد با همزن می زنند

2) در فریزر قرار داده بعد با همزن می زنند.

3) ابتدا به خامه پودر خامه اضافه کرده و بعد با همزن می زنند

4) شیر اضافه کرده و بعد با همزن می زنند.

12. برای تزیین کیک مکریکی از چه چیزی استفاده می شود؟

1) کرم کره ای و خامه ای (2) شکلات و خامه

3) کرم رویال (4) مرنگ و خامه

13. نکته مهم در تهیه کیک اسفنجی چیست؟

1) مقدار مناسب آرد (2) اندازه گیری دقیق و طریقه هم زدن

3) درجه حرارت فر (4) موارد الف و ب صحیح است.

14. برای تهیه خمیر هزارلا چه نکاتی را باید در نظر گرفت؟

1) آب کردن کره (2) سردی محیط و وسائل

3) مالش خمیر اولیه (4) موارد ب و ج صحیح است

سوالات قنادی تخصصی - موسسه بین المللی پرتیکان قناد - اردیبهشت 1396

آزمون کتبی مهارت

نام و نام خانوادگی: کد ملی / شماره پاسپورت:

15. طرز تهیه شربت باقلوا؟

- 1) شکر و آرد را باهم مخلوط کرده روی حرارت می گذاریم تا کمی غلیظ شود.
- 2) آب و پودر قند و سفیده تخم مرغ را حرارت می دهیم تا غلیظ شود.
- 3) شکر و آب و گلاب را مخلوط کرده و روی حرارت ملایم گذاشته تا غلیظ شود.
- 4) شکر و آب را روی حرارت گذاشته تا بجوشد کمی که قوام آمد گلاب را افزوده چند جوش که زد از روی حرارت بر می داریم.

16. مواد لازم برای تهیه پای سیب؟

- 1) شکر، روغن، سفیده تخم مرغ، آرد، سیب رنده شده
- 2) سیب، پودر قند، کره، دارچین، خمیر بریزه، زرده تخم مرغ

3) شکر، روغن مایع، آرد برنج، تخم مرغ، سیب

4) پودر قند، آرد ذرت، کره، تخم مرغ، سیب

17. اگر سفیده تخم مرغ را بیش از حد بزنیم.....

1) کیک سفت می شود

2) کیک خشک و شکننده می شود

3) کیک ترد می شود.

4) کیک شل می شود.

18. بن ماری در چه مواردی بکار می رود؟

1) برای سفت شدن برخی مواد

2) برای شل و روان شدن برخی مواد

3) برای کارامل کردن

4) موارد الف و ب صحیح است.

19. فرق بین کرم پاتیسیر و کرم کاستارد چیست؟

سوالات قنادی تخصصی - موسسه بین المللی پرتیکان قناد - اردیبهشت 1396

آزمون کتبی مهارت

نام و نام خانوادگی: کد ملی / شماره پاسپورت:

- 1) هر دو یکی است
2) کرم کاستارد آرد ندارد
3) کرم پاتیسیر آرد ندارد
4) کرم کاستارد شیرین تر از کرم پاتیسیر است.
20. در تهیه پای میوه چهار فصل برای بسته شدن پای از استفاده میکنیم.

- 1) میوه
2) ژلاتین
3) آرد
4) کره