



| | |
|----|--|
| ۱ | چای به علت داشتن چه ماده ای باعث اختلال در جذب آهن می شود ؟ (توانایی نکات ایمنی) الف) کافئین ب) فلئوئور ج) تانن د) سئین |
| ۲ | چای چه تأثیری بر روی دستگاه گوارش دارد ؟ (توانایی نکات ایمنی) الف) مدت توقف غذا در معده را طولانی‌میکند . ب) مدت توقف غذا در معده را کوتاه‌میکند . ج) هضم غذا در معده را سریع تر میکند . د) ترشحات معده را بیشتر میکند . |
| ۳ | خامه سفت را تا چند ماه با کیفیت خوب می توان در فریزر کوتاه نگهداری کرد ؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) ۱ ماه ب) ۳ ماه ج) ۴ تا ۶ ماه د) ۸ ماه |
| ۴ | در تهیه میلکشیک توت فرنگی تمام مواد در مخلوط کن ریخته می شود به جز (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) شکر ب) بستنیوانیلی ج) یخ د) شیر |
| ۵ | پایه پارفه چیست ؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) مخلوطی از شیر و سس شکلات می باشد و یکدسر مناسب برای مهمانیهاست . ب) مخلوطی از چند نوع میوه ترش و شیرینی با آب میوه است . ج) مخلوطی از بستنی و یخ خردشده و پودر میوه و کمی آب میوه و شکر است . د) مخلوطی از بستنی و ژله می باشد که پس از آماده شدن داخل خمیر پخته و خنک میریزند . |
| ۶ | منظور از آب میوه های تگری چیست ؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) همان فرافه است . ب) همان کوکتل است . ج) مخلوطی از میوه ی مخلوط شده با پودر یخ است . د) همان پایه پارفه است . |
| ۷ | در تهیه توت فرنگی تگرگی در ابتدا درجه ی مخلوط کن را چگونه تنظیم میکنیم ؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) ابتدا آن را با سرعت کم روشن میکنیم سپس سرعت را تند میکنیم . ب) ابتدا آن را با درجه ی تند روشن میکنیم سپس سرعت را کم میکنیم . ج) آن را یک بار با سرعت کم روشن میکنیم سپس خاموش میکنیم . د) آن را ابتدا با درجه ی متوسط و بعد سرعت آن را تند میکنیم . |
| ۸ | کدام گزینه در مورد تهیه ی بستنی میوه ای صحیح است ؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) این بستنی مانند بستنی شاه توت ، بستن یتمشک و بستنی پرتقالی تهیه می شود . ب) این بستنی مانند بستنی وانیلی تهیه می شود . ج) این بستنی مانند بستنی چهار طبقه ی ایتالیایی تهیه می شود . د) همان بستنی میوه ای است |
| ۹ | معمولاً با انواع میلکشیک ها چه چیزی مصرف می شود ؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) بیسکویت ب) بستنی ج) قهوه د) ژله |
| ۱۰ | یک نوع نوشیدنی است که از مخلوط کردن بستنی ، یخ خرد شده ، پودر میوه ، کمی آب میوه ، شکر ، کمپوت ، پوره ی میوه و شیر تهیه می شود مربوط به کدامیک از گزینه های زیر است ؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) کوکتل ها ب) میلکشیک ها ج) فرافه ها د) فروتشیک ها |
| ۱۱ | در کوکتل ها بیشتر از چه چیزهایی استفاده می شود ؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) سودا یا آب معدنی گاز دار ب) آب جوش و شکر ج) بستنی وانیلی و شکر د) سس شکلات و شیر خنک |
| ۱۲ | در کافی شاپ ها نکته ایکه در مورد مصرف بستنی رعایت می شود چیست ؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) بیشتر از بستنی هایسنتی استفاده می شود . ب) بیشتر از بستنی های لیتری استفاده می شود . ج) بیشتر از بستنیهای میوه ای استفاده می شود . د) گزینه ی الف و ج |
| ۱۳ | در تهیه ی پایه پارفه ی توت فرنگی برای غلیظ شدن پودر ژله ایکه در آب جوش ریخته و آب سرد هم به آن اضافه شده چه باید کرد ؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) آن را روی حرارت ملایم اجاق مرتب هم میزنیم تا غلیظ شود . ب) آن را روی ظرف یخ مرتب هم میزنیم . ج) آن را روی ظرف آب جوش مرتب میزنیم . |



| | |
|----|---|
| | (د) به آن خامه ی شیرین شده اضافه کرده و مرتب هم میزنیم تا غلیظ شود . |
| ۱۴ | در تهیه ی مولل شکلات سیاه و سفید ، شکلات ها را چگونه ذوب میکنیم؟(توانایی دسرهای بستنی) الف) شکلات سیاه و سفید را داخل ظرفی ریخته و با مخلوط همزن میزنیم تا ذوب شود . ب) شکلات سیاه را با یک قاشق شیر ذوب میکنیم و شکلات سفید را روی حرارت ملایم ذوب میکنیم . ج) شکلات سیاه و شیر را روی حرارت ملایم ذوب میکنیم و شکلات سفید را با یک قاشق شیر ذوب میکنیم هر یک را به طرف های جدا میریزیم . د) شکلات سیاه و سفید هر دو به یک طریق تهیه می گردد. |
| ۱۵ | گاناش در چه موقعی قابل مصرف است؟(توانایی دسرهای بستنی) الف) به صورت داغ قابل استفاده است . ب) پس از کمی خنک شدن قابل مصرف می باشد . ج) پس از منجمد شدن آماده مصرف می باشد . د) فرقی ندارد |
| ۱۶ | کدامیک از گزینه های زیر یکی از مواد لازم مشترک برای تهیه ی کیک شکلات و کیک ماریسیپان - پرتقال و کیک بستنی را شامل می شود ؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) تخم مرغ ب) آب پرتقال ج) روغن مایع د) وانیل |
| ۱۷ | کوکتل میوه جات و بستنی و سس خامه یا شربت رادر چه صورتی می توان به عنوان سالاد میوه مصرف کرد؟(توانایی دسرهای بستنی) الف) بدون سس خامه ب) بدون شربت ج) بدون بستنی د) بدون پودر قند |
| ۱۸ | در تارت میوه اگر خمیر مخلوط حالت خمیر نداشت چه چیزهایی را باید به آن اضافه مرد تا حالت خمیری برای آن حاصل شود؟(توانایی دسرهای بستنی) الف) ژله ی بی رنگ ب) زرده ی تخم مرغ ج) آب سرد د) کمی شیر یا ماست |
| ۱۹ | در تهیه ی میلکشیک در مخلوط کردن مواد لازم آن چه مسئله ای را باید رعایت کرد؟(توانایی نوشیدنی های شیری) الف) تمام مواد لازم را که شامل شیر ، بستنی و پوره یا آب میوه است یک جا در مخلوط کن ریخته شود و بعد آن را روشن می کنیم . ب) مواد کم کم به شیر اضافه میکنیم . ج) ابتدا شیر و بستنی را خوب هم میزنیم سپس پوره یا آب میوه را به آن اضافه میکنیم . د) تمام مواد لازم به جز آب میوه را مطابق دستورالعمل میلکشیک در مخلوط کن ریخته و خوب مخلوط میکنیم . |
| ۲۰ | در تهیه کرم کاستارد برای غلیظ شدن مواد مخلوط شده : (توانایی دسرهای بستنی) الف) باید آن را روی ظرفی پر یخ قرار دهیم و مرتب هم زنیم . ب) آن را روی ظرف آب جوش مرتب هم زنیم . ج) آن را روی حرارت ملایم قرار دهیم و مرتب هم زنیم . د) به آن یک قاشق سوپ خوری شکر اضافه کنیم و بگذاریم خنک شود . |
| ۲۱ | در تهیه کافه گلاسه برای اینکه سس نسکافه موقع جوشیدن تلخ نشود چه باید کرد؟(توانایی نوشیدنی های قهوه فوری) الف) آب و شکر را بجوشانیم تا غلظت بگیرد سپس قهوه را در آن میریزیم تا یک جوش بخورد و بعد آن را خاموش میکنیم . ب) شیر و شکر را میجوشانیم تا غلظت بگیرد بعد قهوه را در آن میریزیم و میگذاریم خوب بجوشد . ج) آب جوش را به قهوه ی فوری روی حرارت قرار میدهیم سپس شکر را به آن اضافه میکنیم و میگذاریم خنک شود . د) شکر و بستنی وانیلی را با هم مخلوط کرده سپس قهوه فوری را در آن میریزیم روی حرارت قرار میدهیم تا یک جوش بخورد و بعد آن را خاموش میکنیم . |
| ۲۲ | کدامیک از گزینه های زیر جزء مواد لازم برای تهیه ی میلک شیک شکلات است ؟ (توانایی نوشیدنی های شیری) الف) شیر ، بستنی وانیلی ، سس شکلات ب) شیر ، شکر ، بستنی شکلات ج) شکر ، بستنی شکلاتی ، سس شکلات د) شیر ، بستنی شکلاتی ، قالب های ریزبخ |
| ۲۳ | در صورت غلیظ بودن کیوی گلاسه چه چیزی باید به آن اضافه کرد؟(توانایی نوشیدنی های تگری) الف) مقداری ژله ی سبز ب) کمی آب سرد ج) بستنی وانیلی د) مقداری خرده یخ |
| ۲۴ | زمان بخت کیک پرتقال چقدر است؟(توانایی دسرهای بستنی) الف) ۱۵ الی ۲۰ دقیقه ب) ۲۰ الی ۳۰ دقیقه ج) ۴۵ الی ۶۰ دقیقه د) یک ساعت الی یک ساعت و نیم |
| ۲۵ | برای تزئین پوره سیب و گیللاس از چه موادی استفاده میکنیم؟(توانایی نوشیدنی های تگری) الف) پودر پسته و شکر ب) کاکائو رنده شده ج) شکر و دارچین د) دانه های گیللاس |



| | |
|----|--|
| ۲۶ | در پوره ی سیب و گیلان از چه موادی استفاده نمی شود؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) هل (ب) دارچین (ج) جوز (د) وانیل |
| ۲۷ | با قالب ژله چگونه ژله ی خود را خارج کنیم؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) با آب گرم در اطراف قالب و برگرداندن آن (ب) با آب سرد در اطراف قالب و برگرداندن آن ج) با برگرداندن قالب روی آب گرم (د) با برگرداندن قالب روی آب سرد |
| ۲۸ | برای تزئین پوره گلابی از چه چیزی استفاده نمی شود؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) ماست (ب) عسل (ج) خرده کیک (د) گلابی |
| ۲۹ | مواد تشکیل دهنده تیرامیسو کدام گزینه است؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) سس شکلات- شیر- یخ (ب) گلابی- ماست- یخ ج) شیر- توت فرنگی (د) پنیر خامه ای- جوز |
| ۳۰ | پوره ها را به چه صورت باید مصرف کرد؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) گرم (ب) فرقی نمیکنند (ج) داغ (د) خنک |
| ۳۱ | مواد لازم برای تهیه ی کرم قهوه چیست؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) شیر ، زرده ی تخم مرغ ، نسکافه ، وانیل ، شکر ، خامه ، پودر ژلاتین ب) سفیده ی تخم مرغ ، نسکافه ، شیر ، وانیل ، شکر ، خامه ، پودر ژلاتین ج) سفیده ی تخم مرغ ، قهوه ، شیر ، شکر ، وانیل ، خامه ، پودر ژلاتین د) شیر ، تخم مرغ ، قهوه ، شکر ، وانیل ، خامه ، پودر ژلاتین |
| ۳۲ | از کدام پودرها در پوره ی کیوی و لیمو ترش استفاده می شود؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) جوز و دارچین (ب) هل و دارچین (ج) وانیل و دارچین (د) جوز و هل |
| ۳۳ | میوه های تشکیل دهنده ی پوره میوه های مخلوط کدامند؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) انبه- کیوی- هلو- توت فرنگی (ب) انبه- موز- سیب- توت ج) انبه- هلو- توت- موز (د) موز- کیوی- انبه- هلو |
| ۳۴ | در پوره سالاد میوه از چه نوع میوه های استفاده نمی شود؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) آناناس (ب) توت فرنگی (ج) موز (د) کیوی |
| ۳۵ | در پوره انبه و پرتقال از چه پورده ی برای تزئین استفاده می شود؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) هل (ب) دارچین (ج) جوز (د) شکلات |
| ۳۶ | تزئین پیچمللمبا کدام است؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) ابریشم کارامل (ب) کرم کارامل (ج) کرم شکلات (د) سس شکلات |
| ۳۷ | انواع بستنی هایی که نمی توان در کیک بستنی قرار داد کدام ها هستند؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) بستنی وانیلی (ب) بستنی شکلاتی (ج) بستنی توت فرنگی (د) بستنی سنتی |
| ۳۸ | مواد لازم در تهیه ی سس کباب میوه کدامند؟ (توانایی دسرهای بستنی) الف) آب کمپوت هلو + نشاسته ذرت + کمپوت هلو زعفرانه (ب) آب کمپوت هلو + آرد + کمپوت هلو زعفرانه ج) آب کمپوت هلو + آب + نشاسته ذرت (د) آب کمپوت هلو + شیر + نشاسته ذرت |
| ۳۹ | تزئین کیک شکلاتی با چیست؟ (توانایی دسرهای میوه ای) الف) پودر نارگیل (ب) گاناش (ج) پودر ژله (د) خامه |
| ۴۰ | زمان ماندن مواد مارش مالا در یخچال چقدر است؟ (توانایی نوشیدنی های تگری) الف) ۱ ساعت (ب) ۲ ساعت (ج) ۱ ساعت و نیم (د) ۲ ساعت و نیم |

حرفه: متصدی کافی شاپ
 کد استاندارد: ۵-۳۱/۳۳/۱/۲
 تعداد سوالات: ۳۰
 مدت پاسخگویی: ۶۰ دقیقه



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
 اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان سمنان

«پاسخنامه»

| د | ج | ب | الف | | د | ج | ب | الف | |
|---|---|---|-----|----|---|---|---|-----|----|
| | ■ | | | ۲۱ | | ■ | | | ۱ |
| ■ | | | | ۲۲ | | | ■ | | ۲ |
| ■ | | | | ۲۳ | | ■ | | | ۳ |
| | ■ | | | ۲۴ | | ■ | | | ۴ |
| | | | ■ | ۲۵ | ■ | | | | ۵ |
| | | | ■ | ۲۶ | | ■ | | | ۶ |
| | | | ■ | ۲۷ | | | ■ | | ۷ |
| | | | ■ | ۲۸ | | | | ■ | ۸ |
| | | | ■ | ۲۹ | | | ■ | | ۹ |
| ■ | | | | ۳۰ | | ■ | | | ۱۰ |
| | | | ■ | ۳۱ | | | | ■ | ۱۱ |
| | | | ■ | ۳۲ | | | ■ | | ۱۲ |
| | | ■ | | ۳۳ | | | ■ | | ۱۳ |
| ■ | | | | ۳۴ | | ■ | | | ۱۴ |
| | | ■ | | ۳۵ | | | ■ | | ۱۵ |
| | | | ■ | ۳۶ | | | | ■ | ۱۶ |
| ■ | | | | ۳۷ | ■ | | | | ۱۷ |
| | | | ■ | ۳۸ | | | | ■ | ۱۸ |
| | | ■ | | ۳۹ | | ■ | | | ۱۹ |
| | | ■ | | ۴۰ | | | | ■ | ۲۰ |